



Quinoasalade

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	10 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met tahindressing

Quinoa

- 150 g witte quinoa
- 200 ml groentebouillon
- 100 ml appelsap
- 1 el olijfolie
- 1 tl ahornsiroop
- 2 el sultanarozijnen
- ½ tl ras el hanout
- 1 mespunt kurkuma
- 1 mespunt kaneel
- ½ chilipeper, gehakt
- ½ tl zout

Salade

- 1 komkommer
- 1 mango
- 50 g gezouten pistachenoten, geschild, gehakt
- 3 takjes dille, gehakt
- 3 takjes koriander, gehakt
- 3 takjes peterselie, gehakt
- 2 takjes munt, gehakt





Dressing

80 g tahin
75 ml lauwarm water
½ citroen, alleen sap
1 el olijfolie
1 mespunt komijnpoeder
1 mespunt cayennepeper
½ tl zout

Quinoa

De quinoa wassen en laten uitlekken. Met de overige ingrediënten in een porseleinen vorm doen en mengen.
De quinoa op een rooster op het middelste niveau gedurende 30 minuten stomen bij 100 °C.
De quinoa uit de gaarruimte nemen en afgedekt minstens 10 minuten laten wellen. Met een vork los maken.

Salade

De komkommer schillen en de zaadlijst verwijderen. De mango schillen. De komkommer en de mango in schijfjes van 5 mm dik snijden. Alles samen met de overige ingrediënten in een kom, de lauwe quinoa toevoegen en deze eronder mengen.

Dressing

Alle ingrediënten in een kom goed met elkaar mengen.

Opdiene

De dressing met de nog lauwwarme quinoasalade mengen.

Gaarstappen

Steaming 100 °C gedurende 30 Mins

Accessoires

Rooster
Porseleinen vorm met een volume van ca. 1 l

