



Quinosalade met walnoten

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	10 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

100 g quinoa
200 ml groentebouillon

De quinoa in een zeef onder stromend water wassen. De quinoa goed laten uitlekken.
De quinoa samen met de groentebouillon over de gaarplaat verdelen en op het rooster in de koude gaarruimte schuiven. Garen.

Steaming 100 °C gedurende 30 Mins

De quinoa uit de gaarruimte nemen en 10 minuten laten staan.

50 g walnoten, geroosterd
1 stang bleekselderij
100 g granaatappelpitten
1 appel, rood
150 rode kool

De bleekselderij schillen en in kleine blokjes snijden. De appel wassen en in kleine blokjes snijden. De bladen van de rode kool in fijne reepjes snijden en de walnoten grof hakken. De bleekselderijblokjes, de granaatappelpitten, de appelblokjes, de koolreepjes en de gehakte walnoten onder de lauwwarme quinoa mengen.

6 el appelazijn
6 el olijfolie
1 el mosterd
3 el water
1 sjalot
2 el munt
zout
peper
suiker

Voor de dressing de sjalot schillen en fijn snijden. De munt fijn hakken. Alle ingrediënten onder de quinoasalade mengen.





Tips

De quinoasalade kan met kleurrijke bladsalades geserveerd worden.

De walnoten kunnen bij een temperatuur van 180 °C in de oven (hete lucht) of in de pan geroosterd worden.

Accessoires

Porseleinen vorm ⅓ GN

Rooster

