



Warme quinoasalade met broccoli

met sriracha-dip en geroosterde amandelen



ca. 25min



2 personen

Een zomersalade hoeft helemaal niet koud en knapperig te zijn. En deze variant met quinoa en broccoli is er een perfect voorbeeld van. Hij zit vol met verse kruiden, geroosterde amandelen en groenten, en je topt 'm met guacamole en pittige sriracha-dip.

Wat je van ons krijgt

- 1 broccoli
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 20g verse kruidenmix: basilicum & koriander
- 1 tomaat
- 1 zakje sriracha
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 250g voorgedroogde volkorenquinoa
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 773kcal, vet 57.7g, koolhydraten 46.5g, eiwit 16.4g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan genoeg zout water aan de kook voor de **broccoli**. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Als je wilt kun je de **broccolistronk** schillen en in stukjes snijden. Snijd de **bosui** in ringen. Pel en rasp de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers.



4. Sriracha-dip maken

Meng de **sriracha** met de **helft van de knoflook** of **meer naar smaak**, de **rest van het limoensap** en 2el mayonaise. Breng op smaak met de **limoenrasp** en zout.



2. Broccoli garen

Voeg de **broccoli** toe aan het kokende water en kook in 4-8min beetgaar. Giet af en laat een beetje uitstomen. Doe terug in de pan en houd de **broccoli** warm.



5. Amandelen roosteren

Hak de **amandelen** grof en rooster ze in een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet ze opzij.



3. Salsa maken

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Hak de **kruiden incl. steeltjes** fijn. Snijd de **tomaat** in partjes en meng ze met de **helft van de kruiden**, de **helft van het limoensap** en 1el olijfolie. Breng de **salsa** op smaak met zout en peper.



6. Quinoa opwarmen

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie en bak de **bosui** 1-2min. Voeg de **quinoa** toe en bak 2-3min mee. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de **quinoa** met de **broccoli**, de **guacamole** en **salsa**. Besprenkel met de **sriracha-dip** en bestrooi met de **amandelen** en de **rest van de verse kruiden**.