



Quinoasalade met gebakken feta

met cranberry's, rode biet en walnoten



20-30min



2 personen

Rode bieten en feta is een combinatie die altijd werkt. De zoete bieten gaan perfect samen met de zoute kaas. En door de feta in de oven te bakken wordt 'ie heerlijk zacht. Erbij walnoten voor de crunch en een romige dip waar een deel van de feta in verwerkt wordt voor een extra rijke smaak.

Wat je van ons krijgt

- 500g voorgedroogde rode bieten
- 150g feta ⁷
- 30g verse kruidenmix: bieslook, koriander en peterselie
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 citroen
- 250g voorgedroogde volkorenquinoa
- 25g gedroogde cranberry's

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp

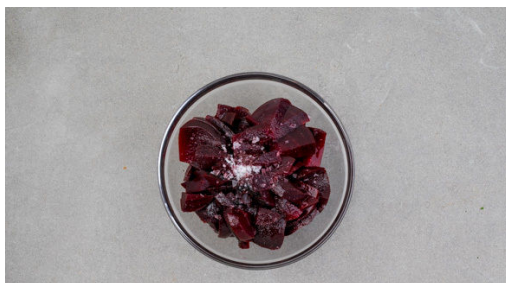
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 837kcal, vet 47.0g, koolhydraten 71.8g, eiwit 26.4g



1. Rode biet marineren

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht (220°C boven-/onderwarmte). Snijd de **rode bieten** in vieren en dan in dunne plakjes. Meng de **bietenplakjes** met 2el azijn en een snuf zout en suiker. Zet opzij en roer af en toe door. **Tip:** de **bieten** geven rood af, draag evt. keukenhandschoenen en een schort.



2. Feta bakken

Verkruimel de **helft van de feta** en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak 8-10min in de oven, tot de **feta** licht gebruind is en knapperige randjes heeft.



3. Dip maken

Snijd de **bieslook** in ringetjes. Hak de **koriander** en de **peterselie incl. hun steeltjes** grof. Doe de **helft van de kruiden** met de **rest van de feta**, 1el olijfolie, 2-3el water en een snuf peper in een hoge (maat)beker en pureer tot een romige **dip**. Verdun evt. met wat water.



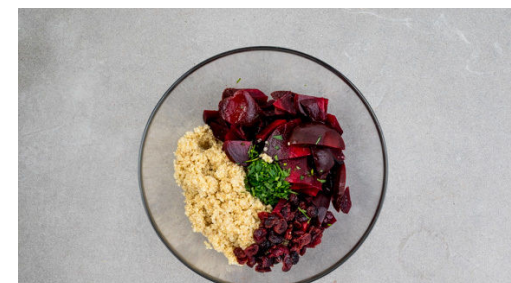
4. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof. Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 1-2min. **Let op,** de **walnoten** kunnen snel verbranden. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



5. Quinoa opwarmen

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie en warm de **quinoa** in ca. 2min op. Roer regelmatig.



6. Quinoa afmaken

Roer de **quinoa** los met een vork en meng met de gemarineerde **rode bieten**, de **cranberry's** en de **rest van de verse kruiden**. Breng de **salade** op smaak met het **citroensap** en top met de **feta**. Besprenkel met de **dip** en bestrooi met de **walnoten** en de **citroenrasp**. Geef de **rest van de dip** erbij.