



Winterse quinoasalade met broccoli

en geroosterde amandelen met sriracha-mayo



ca. 25min



2 personen

We weten inmiddels allemaal dat winter en salade prima samengaan. 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-mayonaise.

Wat je van ons krijgt

- 1x broccoli
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 20g kruidenmix: basilicum & koriander
- 1 tomaat
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 250g voorgedaarde volkorenquinoa
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- zeef
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

eieren (3), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 699kcal, vet 46.0g, koolhydraten 49.1g, eiwit 19.6g



1. Groenten snijden

Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **broccoli**. Snijd de **broccoli** in roosjes en de **bosui** in ringen. Pel en rasp de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers.



2. Broccoli garen

Voeg de **broccoli** toe aan het kokende water en kook in 4-8min gaar. Giet af, doe terug in de pan en houd de **broccoli** afgedekt warm.



3. Salsa maken

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Hak de **kruidenblaadjes** 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.



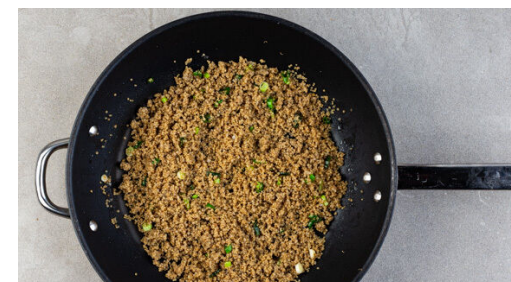
4. Sriracha-mayo maken

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



5. Amandelen roosteren

Hak de **amandelen** grof en rooster ze 2-3min in een middelgrote, droge koekenpan. Haal uit de pan.



6. Quinoa opwarmen

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