



Warme quinoasalade met broccoli

met geroosterde amandelen en sriracha-mayo



ca. 25min



2 personen

Op koudere dagen - ja die zijn er ook in de lente - is elke salade meestal meteen uit de running. Maar dat hoeft helemaal niet zo te zijn! 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 verse kruidenmix: basilicum & koriander
- 1 tomaat
- 1 zakje sriracha
- 25g geroekte amandelen ¹⁵
- 250g voorgedaarde volkorenquinoa
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- citroenpers
- zeef of vergiet

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 680kcal, vet 46.3g, koolhydraten 47.4g, eiwit 17.3g



1. Groenten snijden

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



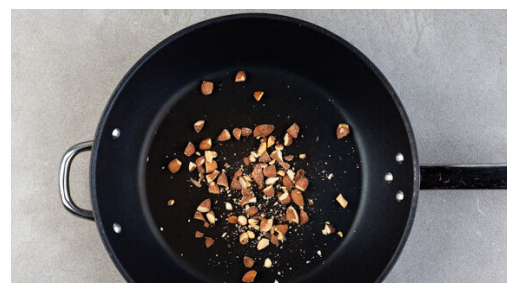
4. Sriracha-mayo maken

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



2. Broccoli garen

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



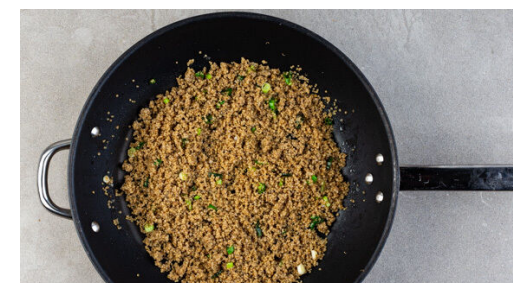
5. Amandelen roosteren

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. Pluk de **kruidenblaadjes** en hak ze 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 2el olijfolie in de gebruikte koekenpan 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-mayo** en bestrooi met de **amandelen** en de **rest van de verse kruiden**.