



Quinoabowl met warmgerookte zalm

met radijs en srirachasaus



20-30min



2 personen

Het verschil tussen koudgerookte zalm en warmgerookte zalm zit 'm in de methode waarop de zalm gerookt wordt. Warmgerookte zalm wordt namelijk echt gegaard in een warme rookoven. De moot is dus helemaal gaar en wordt vaak in z'n geheel of in snippers geserveerd. Jij eet 'm vandaag in een lekkere quinoabowl vol met groente en een romige srirachasaus. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 150g biologische gemengde quinoa
- 1 grote komkommer
- 1 bosje radijsjes
- 1 wortel
- 1x warmgerookte zalm ²
- 1 bosui
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje sesam ³

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- peper en zout
- suiker
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

Eieren (1), Vis (2), Sesamzaad (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

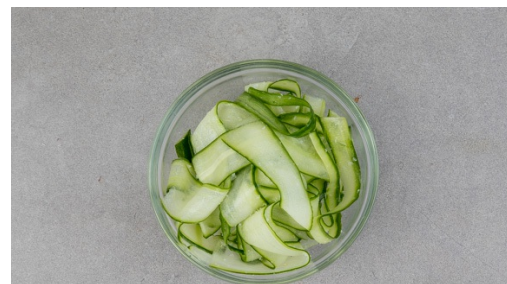
Voedingswaarde per portie

calorieën 792kcal, vet 37.5g, koolhydraten 65.0g, eiwit 44.6g



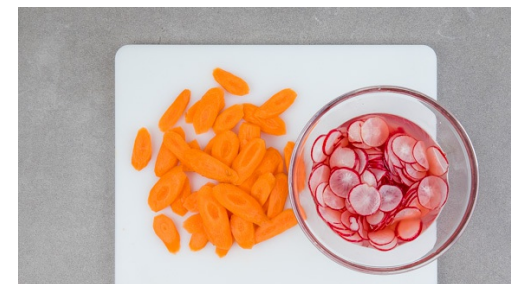
1. Quinoa koken

Breng 350ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **quinoa** grondig in een fijnmazige zeef en voeg toe aan het kokende water. Doe een deksel op de pan, draai het vuur laag en kook de **quinoa** in 15-20min gaar. Neem van het vuur en laat afgedekt rusten.



2. Komkommer inleggen

Schaaf met een dunschiller lange linten van de **komkommer**. Hussel om met een snuf zout en laat ca. 5min staan. Giet de **komkommerlinten** af en druk er voorzichtig wat vocht uit. Meng met 1½el azijn en zet opzij tot het serveren.



3. Radijs inleggen

Snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Doe 2el water met 2el lichte azijn, 1tl suiker en een snuf zout in een tweede kleine kookpan en breng kort aan de kook. Schenk het **azijnmengsel** over de **radijsjes**, meng en zet opzij. Schil of schrob de **wortel** evt. en snijd 'm schuin in dunne plakjes.



4. Vis voorbereiden

Verwijder de huid van de **vis** en verwijder evt. aanwezige graten met een pincet. Scheur de **vis** in stukjes.



5. Bosui snijden

Snijd de **bosui** schuin in hele dunne ringen.



6. Srirachamayo maken

Meng 2el mayonaise met **sriracha** naar smaak, 1el water en een snuf zout. Haal de **radijsjes** uit het **azijnmengsel**. Schep de **quinoa** in kommen en verdeel de **wortel**, de **komkommer**, de **radijsjes** en de **zalm** erover. Besprenkel met de **srirachamayo** en bestrooi met de **bosui** en de **sesam**.