



Gekarameliseerde geitenkaas

met quinoa en salsa van bosui



20-30min



2 personen

Met dit recept bewijst chef Hannah wederom hoe lekker en veelzijdig de vegetarische keuken kan zijn. Vandaag op het menu een elegante salade van rucola en radijsjes op luchtige quinoa, met een fijne dressing van geroosterde bosuitjes en limoen. En de plakjes gekarameliseerde geitenkaas zetten de puntjes op de i!

Wat je van ons krijgt

- 200g quinoa
- 3 bosuien
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 1 bosje radijsjes
- 100g rucola
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 1x geitenkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat
- kleine kookpan met deksel
- knoflookpers
- maatbeker
- zeef of vergiet
- aluminiumfolie

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 806kcal, vet 39.2g, koolhydraten 83.5g, eiwit 31.3g



1. Quinoa koken

Verwarm de oven voor op 250°C met de grillfunctie of onder-/bovenwarmte. Breng in een kleine kookpan 450ml licht gezouten water aan de kook. Was de **quinoa** grondig in een fijnmazige zeef. Voeg toe aan het kokende water en laat afgedekt 10-12min op laag-middellaag vuur zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en houd warm tot het serveren.



4. Salade maken

Halveer of snijd de **radijsjes** in vieren. Doe ze met de **rucola** in een kom. Meng met de **rest van het limoensap** en 1tl olijfolie. Hak de **hazelnoten** grof.



2. Bosuien grillen

Wrijf de **bosuien** in met 1tl olijfolie en leg ze op een bakplaat. Grill of bak 4-6min in de oven, tot de **bosuien** zacht en donker zijn. Draai ze halverwege een keer om. Neem ze van de bakplaat na het grillen en laat afkoelen.



5. Geitenkaas karameliseren

Snijd de **geitenkaas** in 4 plakken. Bekleed de bakplaat met aluminiumfolie, bestrijk met een dun laagje olijfolie en leg de **geitenkaas** erop. Bedruppel de **kaas** met 1tl honing en grill of bak de **kaas** 3-5min in de oven, tot de honing gekarameliseerd is en de **kaas** goudbruin is.



3. Salsa maken

Snijd de afgekoelde **bosuien** in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers. Pers de **limoen** uit. Meng de **bosuien** en de **knoflook** met 1-2el olijfolie, de **helft van het limoensap**, 1tl azijn en 1tl honing. Breng de **salsa** op smaak met zout en peper.



6. Hazelnoten roosteren

Leg na ca. 1min de **gehakte hazelnoten** ook op de bakplaat en rooster ze mee tot ze geurig zijn. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep de quinoa op met de **salade**, leg de **geitenkaas** bovenop en bestrooi met de **hazelnoten**. Besprenkel met de **salsa**.