



Quinoasalade met broccoli en guacamole

met srirachasaus en geroosterde amandelen



ca. 25min



2 personen

Op koudere dagen zit je vaak niet echt te wachten op een salade. Maar dit exemplaar met quinoa en broccoli is uitstekend geschikt voor de winter. Hij zit vol met verse kruiden, geroosterde amandelen en groenten en je topt 'm met guacamole en pittige srirachasaus.

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 gerookte amandelen ¹⁵
- 250g voorgedroogde volkorenquinoa
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- 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 738kcal, vet 50.4g, koolhydraten 49.5g, eiwit 19.6g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan genoeg zout water aan de kook voor de **broccoli**. Snijd de **broccoli** in roosjes. Als je wilt kun je de **broccolistronk** schillen en in stukjes snijden. Snijd de **bosui** in ringen. Pel en rasp de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers.



4. Sriracha-dip maken

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



2. Broccoli garen

Voeg de **broccoli** toe aan het kokende water en kook in 4-8min beetgaar. 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. Hak de **kruiden incl. steeltjes** 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 de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie 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-dip** en bestrooi met de **amandelen** en de **rest van de verse kruiden**.