

Lauwwarme quinoa salade met bietjes en groene kruiden



Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Ingrediënten voor 3-4 personen

200 g quinoa
1 bos lente-ui
1 teentje knoflook
flinke bos verse groene kruiden
(bijv. peterselie, kervel, basilicum,
dille en of bieslook)
2 gekookte bietjes
4 el koolzaadolie
peper en zout
½ citroen

Kook de quinoa volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Afgieten.

Maak ondertussen de lente-ui schoon en snijd in plakjes. Pel en pers het teentje knoflook fijn. Pluk de kruiden en snijd eventueel grof.

Schil en snijd de gekookte bietjes in plakjes, meng met de knoflook, wat olie en peper en zout naar smaak. Verdeel over warme borden.

Pers de citroen. Meng de uitgelekte warme quinoa met het citroensap, een scheutje olie, lente-ui en groene kruiden, breng verder op smaak met wat peper en zout.

Verdeel de quinoa salade over de bietjes en serveer direct. Ook lekker met wat verkruimelde feta.