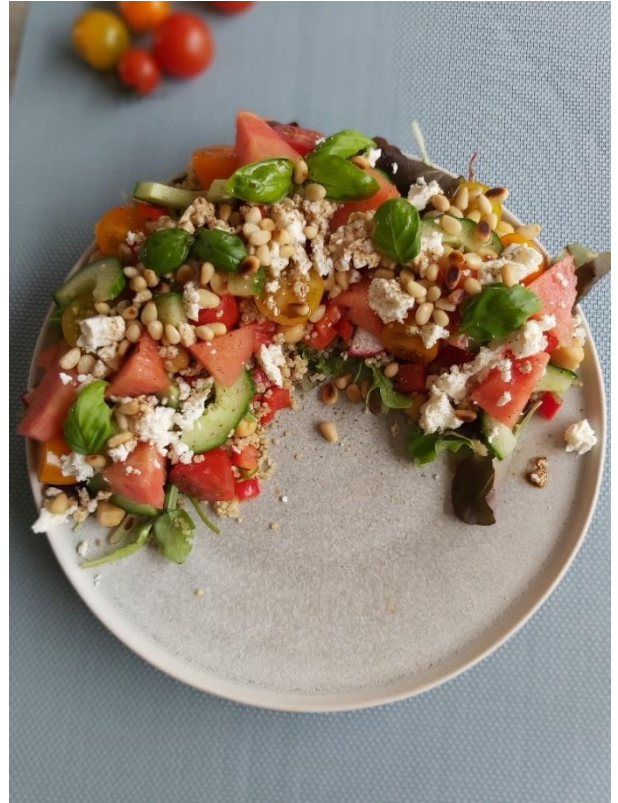


Quinoasalade met watermeloen & feta



Ingrediënten voor 2 personen:

- 75 g quinoa
- +/- 200g watermeloen (zonder schil)
- 1 puntpaprika
- 5-tal radijsjes
- 8-tal kerstomaatjes
- Eventueel in verschillende kleuren
- ½ komkommer
- 1.5 eetlepel pijnboompitten
- 85 g feta
- 1.5 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 1 koffielepel witte wijnazijn
- peper & zout
- 2x handvol gemengde salade
- Of rucola
- handvol munt- en basilicumblaadjes



Bereidingswijze

- Kook de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat nadien afkoelen.
- Snijd de watermeloen in kleine stukjes. Eventueel kan je ook met een meloenschepje kleine bolletjes uitsnijden.
- Verwijder de zaadlijsten en pitjes uit de paprika en snipper fijn.
- Was de radijsjes en kerstomaten en snijd nadien in 4.
- Halveer de komkommer en verwijder de zaadlijsten met een koffielepel, snijd vervolgens in halve maantjes.
- Rooster de pijnboompitjes in een antikleefpan. Blijf bij de pan, de pitjes verbranden snel!
- Maak intussen de dressing: vermeng de olie met de azijnsoorten en kruid af naar smaak.
- Verdeel de gemengde salade over een bord en schep hierop afgekoelde quinoa met de gesneden groenten en watermeloen.
- Kruid de salade eventueel verder af met wat peper (en zout) en verdruppel er de dressing over.
- Voeg hier de pijnboompitjes aan toe en verkruimel er de feta over.
- Werk als laatste af met enkele munt- en basilicumblaadjes.

Tips

- Geen quinoa in huis? Vervang dan door (volkoren) couscous of volwaardige rijst.
- Geen fan van fetakaas? Kies dan voor mozzarella.

Bron

- eigen recept