



Hoofdgerechten

Linzenquinoasalade met geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

voor de salade

100 gram quinoa
2 wortelen (in dunne schijfjes)
1 theelepel olijfolie
320 gram linzen (in blik, uitgelekt, gespoeld)
100 gram kerstomaatjes (in vier gesneden)
1 rode ui (fijngesnipperd)
100 gram jonge blad-slamix
150 gram Chavroux Bûche
50 gram hazelnoten
peper
zout

voor de dressing

1 limoen (geperst)
4 eetlepels olijfolie
4 theelepels notenolie
1 eetlepel honing
zout

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de dressing en kruid met zout. Kook de quinoa gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak de wortelschijfjes 5 minuten in de hete olijfolie. Kruid met peper en zout.

Doe de linzen, samen met de quinoa, in een grote mengkom en schep om met enkele eetlepels van de dressing.

Meng er de wortelen, kerstomaatjes, ui en slamix onder en verkruimel er de kaas over. Schenk er de rest van de dressing over en werk af met de hazelnoten.

