

Quinoasalade met Courgette

2 PERSONEN

Ingrediënten

- 100 g quinoa
- 1 courgette, in kleine blokjes
- 2 wortel, geraspt
- 1 handje rucola of veldsla
- 2 el pompoenpitten
- 1 el verse peterselie of koriander (optioneel)

Voor de tahindressing:

- 1 el tahin (sesampasta)
- 1 el citroensap
- 1/2 el ahornsiroop of agavesiroop
- 1 el water (meer voor een dunnere dressing)
- Snufje komijn of kurkuma (optioneel)



Bereidingswijze

1. Spoel de quinoa goed af en kook volgens de verpakking. Laat afkoelen.
2. Bak de courgette kort in een pan met een beetje olijfolie of stoom licht beetgaar.
3. Meng alle ingrediënten voor de dressing in een kommetje.
4. Doe de quinoa in een kom, voeg wortel, courgette, rucola, pompoenpitten en verse kruiden toe.
5. Schep de dressing erdoorheen en serveer lauwwarm of koud.