



Quinoa-salade Appelcider-vinaigrette



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Quinoa-salade Appalcider-vinaigrette



de Combi Wave™ 3 in.1

 Voorbereiden: 20 minuten / Koken: 22 minuten / Laten staan: 10 minuten

 Porties: 4

200g rode quinoa, gespoeld, uitgelekt
500ml water
100g bloemkoolroosjes
1 middelgrote wortel, grof geraspt
2 lente-uien, dun gesneden
60g platte peterseliebladeren, grof gehakt
140g cherrytomaten, gehalveerd
80g amandelschilfers, geroosterd
100g feta, verkruimeld
Zeezout en versgemalen zwarte peper,
om op smaak te brengen

Appalcider-vinaigrette
2 el appalciderazijn
1 tl honing
1 tl Dijonmosterd
60ml extra virgine olijfolie
Zeezout en versgemalen zwarte peper,
om op smaak te brengen

Bereiding

1. Plaats de quinoa in een grote magnetronbestendige kom. Voeg het water toe en plaats het op de draaischijf.
2. Druk op MICROWAVE en stel 100% in voor 15 minuten. Druk op START om te beginnen met koken.
3. Laat 10 minuten staan, roer dan en koel af tot kamertemperatuur.
4. Plaats de bloemkool in een magnetronbestendige kom met 1 eetlepel water, dek af met een ontluchtungsdeksel of plastic folie en plaats deze op de draaischijf. Druk op FOOD MENU en selecteer COOK, dan SOFT VEG, 100g. Druk op START om te beginnen met koken en roer halverwege door. Afkoelen tot kamertemperatuur.
5. **Maak de appalcider-vinaigrette.** Klop de azijn, honing, mosterd en olie in een kleine kom. Breng het op smaak met zout en peper.
6. Als de quinoa en de bloemkool koel zijn, leg deze dan in een grote kom met de wortel, de uien, de peterselie, de tomaten, de amandelen en de feta.
7. Giet de vinaigrette over de salade, breng op smaak met zout en peper en gooi deze samen. Serveer koud of op kamertemperatuur.