



## Gember Quinoa salade

### **Ingrediënten:**

Lunch voor 4 personen

170 gr rode quinoa (1 kop)

625 ml (2 ½ kop)

2 bosuitjes

1 kleine rode ui

1 cm gember, geschild

1 grote komkommer

1 avocado

Optie: 1 rode peper

Voor de dressing:

1 uitgeknepen citroen

60 ml olijfolie

Zout en peper

### **Bereiding:**

Heb je trouwens geen rode quinoa, dan kan je ook een andere kleur nemen. Breng de quinoa aan de kook in het water en laat het pruttelen voor 10 minuten, tot het water is opgekookt.

Terwijl de quinoa op staat, snipper je het bosuitje, de rode ui, de rode peper en de gember en snijd de avocado en de komkommer in blokjes.

Meng in een kommetje de olijfolie met het citroensap en zout en peper. Zet vast klaar.

Als de quinoa klaar is, schep je het in een grote kom. En voeg de groenten en de dressing toe terwijl de quinoa nog warm is. De warme quinoa neemt namelijk de smaken goed op. Laat de salade verder afkoelen en klaar!

Wil je de salade meenemen naar je werk, dan kan je eventueel een avocado ongeschild meenemen en pas op je werk pellen, in blokjes snijden en toevoegen. Dan verkleurt het niet.

Je kan eindeloos variëren met de groenten in deze salade. Ook ideaal om restjes in te verwerken.

