



Quinoa salade met Mango

Ingrediënten:

Voor 4 porties

1 ½ kopje kippenbouillon

¾ kopje quinoa

1 ½ tl kerriepoeder

1 teentje knoflook

½ tl zout

½ tl zwarte peper,

1 mango

3 lente uitjes

Bereiding:

Was de quinoa en breng in een pan de bouillon, de kerriepoeder, het gesnipperde knoflook teentje, zout en peper aan de kook. Voeg de quinoa en een snufje zout toe. Draai daarna het vuur omlaag, doe een deksel op de pan en laat het geheel koken totdat de quinoa het water heeft opgenomen (ongeveer 15-20 minuten). Zet dan de quinoa opzij en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

Schil de mango en snijd in stukken. Roer door de quinoa. Deze salade is lekker bij vlees of kipgerechten of zo los als tussendoortje. Je kunt ook restesjes kip even opwarmen, in stukken scheuren en door de salade roeren.

Wil je de salade bewaren, dan kan dat in de koelkast.

