

Quinoa bietjes salade met zachte geitenkaas

Voor vier personen

Ingrediënten

- Zes grote koppen onbewerkte quinoa
- Vier gekookte bietjes, in kleine blokjes
- 400 gram erwten uit de diepvries
- 1 ui, in kleine stukjes
- 1 teen knoflook, in kleine stukjes
- Half bosje bieslook fijn gehakt
- 100 gram geroosterde pijnboompitten
- 200 zachte geitenkaas
- Peper
- Zout
- Sap van 1 citroen
- Olijfolie

Bereiding

- Bereid de quinoa volgens de gebruiksaanwijzing op het pak en laat het een beetje afkoelen.
- Kook de erwten 1 minuut in ruim kokend water.
- Doe de quinoa, bietjes en doperwtjes in een grote schaal. Voeg ui, knoflook, citroensap, twee eetlepels olijfolie en naar smaak peper en zout toe.
- Schep alles goed om. Verkruimel de zachte geitenkaas en strooi over de salade.
- Maak het af met de pijnboompitten en de bieslook.

Eet smakelijk!