



Quinoa met geroosterde groene groenten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 kopjes quinoa
250 gram verse erwtjes in de peul (peultjes of diepvrieserwten)
1 broccoli (in roosjes)
1 handvol spruiten (schoongemaakt)
1 rode ui (in ringen)
1 blik kikkererwten (uitgelekt)
olijfolie
1 eetlepel gerookt paprikapoeder
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 handvol hazelnoten (grof gehakt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Bereid de quinoa zoals aangegeven op de verpakking.
- 2.** Blancheer de erwtjes (peultjes of diepvrieserwten) in gezouten water en giet af.
- 3.** Gril de broccoli, de spruiten, de ui en de kikkererwten met wat olijfolie, gerookt paprikapoeder, peper en zout in een aluminium bakje op de barbecue.
- 4.** Schep de quinoa in een kom. Verdeel hierover de erwten en de gegrilde groenten.
- 5.** Werk af met peterselie en hazelnoten. Bedruppel met wat extra olijfolie.