

Quinoa salade met gegrilde perzik

Warme gegrilde perziken in een heerlijke salade. Dit moet je proeven.

| | |
|------------------|-------------|
| Menugang: | Bijgerecht |
| Type gerecht: | Vegetarisch |
| Aantal personen: | 4 |
| Bereidingstijd: | 30 minuten |

Warme gegrilde perziken in een heerlijke salade. Dit moet je proeven.

Bereidwijze

1. Begin door de perziken te wassen en te halveren. De pit is te verwijderen door de twee helften in tegenovergestelde richting te draaien en van elkaar af te trekken. Snijd de vrucht hierna in partjes en leg in op een voorverwarmde grill pan. Keer de partjes regelmatig om verbranden te voorkomen, en haal ze uit de pan wanneer ze mooie bruine grill streepjes krijgen.
2. Doe vervolgens de quinoa in een pan en giet er ruimschoots water op. De quinoa moet goed onder water staan, zo'n twee centimeter ongeveer.
3. Voeg dan het bouillonblokje toe. Draai als de bouillon kookt het vuur zachter en wacht tot het water is opgenomen door de quinoa en is verdampt.
4. Haal de quinoa van het vuur en laat deze afkoelen.
5. Rooster ondertussen de walnoten in een koekenpan met een goede anti-aanbaklaag. Wanneer de noten beginnen te zweten en lichtelijk te geuren strooi je er wat poedersuiker overheen. Zorg dat de noten vrij van elkaar liggen, anders krijg je wanneer de suiker smelt een grote samengesmolten klont!
6. Herhaal het strooien en laten smelten totdat de walnoten een glimmend en bruin laagje hebben gekregen. Haal dan van het vuur en laat ze afkoelen op een bordje met bakpapier, opnieuw los van elkaar.
7. Doe nu de afgekoelde quinoa in een kom en roer er voorzichtig de rucola doorheen.
8. Leg vervolgens de partjes gegrilde perzik en de gesuikerde walnoten overheen. Verkruimel dan wat geitenkaas of feta over de salade en maak af met een royale scheut extra vergine olijfolie en de granaatappel azijn.
9. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Ingrediënten

- 180 gr quinoa
- 1 blokje bouillon
- 2 perziken
- 80 gr walnoten
- 2 el poedersuiker
- 100 gr rucola
- 180 gr geitenkaas, of feta
- 1 el granaatappelazijn

accessoires