

LENTE SALADE MET QUINOA EN VEGGIE BALLS

INGREDIËNTEN

 4 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

1 pakje Garden Gourmet Veggies Balls

200 g quinoa

1 kleine rode ui

1 teentje knoflook

1 gekookte biet

50 g rucola

6 radijzen

1 sinaasappel

1 citroen

Olijfolie

1 klein bosje dille

Zout en peper

Ontdek de smakenmix van een heerlijke vegetarische salade, vergezeld van onze Veggies Balls.

BEREIDING

1. Kook de quinoa en bereid de groenten voor

Kook de quinoa volgens de verpakking gedurende ongeveer 12 minuten tot hij gaar is. Giet af en laat afkoelen. Snijd de biet in blokjes en de radijzen in plakjes. Snijd de ui en knoflook fijn en bak ze in een beetje olie tot ze doorschijnend zijn. Voeg de bietblokjes toe en bak ze kort.

2. Meng de groenten met quinoa en snijd de sinaasappels

Meng het mengsel met de quinoa. Schil de sinaasappel tot op het vruchtvlees en snijd in stukken.

3. Breng het quinoa-groentemengsel op smaak en bak de gemengde groenteballetjes

Meng het quinoa-mengsel voorzichtig met de rucola, sinaasappel en radijzen. Breng op smaak met olijfolie, citroenschil, sap, zout en peper. Bak de Garden Gourmet gemengde groenteballetjes volgens de aanwijzingen op de verpakking.

4. Garneer, serveer en geniet!

Schep de salade in een kom. Verdeel de balletjes en garneer met dille.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**