QUINOASALADE MET GEGRILDE GROENTEN

INGREDIËNTEN

- 1 courgette
- 1 aubergine
- Enkele eetlepels extra vierige olijfolie
- 1 snufje zeezout
- 4 koppen quinoa, gekookt
- 1 komkommer, in schijfjes
- 1 handje vol kersttomaatjes
- 1 potje olijven
- 1 kop lente-ui, fijngensipperd
- ½ kop pijnboompitten
- Sap van ½ citroen
- 1 snufje versgemalen peper
- 1/3 kop granaatappelpitjes
- Extra vierige olijfolie of sesamolie
- 1 handvol koriander

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Snijd de courgette en de aubergine in heel dunne schijfjes. Strijk ze in met olijfolie en een beetje zout. Schik ze op een grillplaat en bak ze 10-15 minuten in de oven of totdat ze lichtbruin kleuren.
3. Leg ze vervolgens op keukenpapier om de overtollige olie op te laten slorpen.
4. Kook de quinoa volgens de gebruik aanwijzing op de verpakking.
5. Schep de quinoa in een grote kom en doe er alle ingrediënten bij (behalve de koriander).
6. Besprenkel vlak voor het serveren met wat olijfolie of sesamolie en doe er de verse koriander (en/of andere kruiden) bij.

Eet smakelijk!