

## Quinoasalade met hazelnoten



Ingrediënten voor 4 pers.:

- 150 g quinoa
- 1 l water
- 50 g hazelnoten
- ½ venkel
- 1 kleine wortel
- 100 g veldsla
- **3 el (zwart) sesamzaad\***
- 1 sinaasappel
- 1 dl olijfolie of sesamolie
- 2 el appelazijn of andere zure component (zie dressings)
- 2 el appeldiksap (of andere zoete component)
- 2 el mosterd
- 2 el kappertjes

Werkwijze:

- Kook de quinoa in max 10 min gaar. Giet af door een zeef, spoel eventueel na en laat afkoelen.
- Rooster de hazelnoten kort in een droge pan op hoog vuur en hak ze daarna grof.
- Rooster het sesamzaad in een droge pan tot het gaat geuren.
- Was de veldsla.
- Pers de sinaasappel uit. Klop een dressing van sinaasappel, olie, azijn, peper, zout, diksap en mosterd.
- Meng de dressing met de quinoa en laat dit min 10 min of langer trekken.
- Meng tenslotte alle ingrediënten tot een salade.

