

## Marokkaanse quinoa salade

### Dressing

- 6 el olijfolie extra virgine
- 4 el appelazijn
- 1 tl dijon mosterd
- 2 el ahornsiroop
- 1 tl gemalen komijn
- ½ tl kurkumapoeder
- ½ tl gemalen kardemom
- ½ tl gemalen koriander
- 1 msp gemalen kruidnagel
- ¼ tl kaneel
- ½ tl muskaatnoot
- Zout en versgemalen zwarte peper

### Salade:

- 400 g quinoa
- 100 g amandelen
- 2 sinaasappelen
- 1 grote wortel
- 3 el kappertjes
- 4 el verse munt, gehakt
- 1 klein bosje peterselieblad, klein gesneden
- Zaden van 1 granaatappel

### Werkwijze:

- Maak de dressing door alle ingrediënten voor de dressing goed te vermengen
- Kook de quinoa gaar in 10 minuten (tot de c-tjes loslaten), giet af en laat afkoelen
- Rooster de amandelen in een koekenpan op hoog vuur, hak vervolgens grof
- Snijd de sinaasappels à vif en en fileer het vruchtvlies, snijd in grote stukken. Vang het sap op.
- Rasp de wortel
- Vermeng de quinoa met de amandelen, geraspte wortel, kappertjes, munt, peterselieblad en de granaatappelzaden. Giet de dressing erover en schep lichtjes om.

