

# QUINOA LENTESALADE MET GROENTEBALLETJES

## INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet  
Vegetarische Groenteballetjes

200 g quinoa

1 kleine rode ui

1 teentje knoflook

1 gekookte rode biet

50 g rucola

6 radijsjes

1 sinaasappel

1 citroen

1 klein bosje dille

olijfolie

zout en peper

 4 PORTIES

 22 MIN

 GEMAKKELIJK

Ervaar de mix van smaken die deze originele en vegetarische salade biedt! Het is perfect voor een lichte lunch of als bijgerecht.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Kook de quinoa volgens de verpakking en snij de groente

Kook de quinoa volgens de verpakking in ongeveer 12 minuten gaar. Giet af en laat afkoelen. Snij de biet in blokjes en de radijsjes in plakjes. Snipper de ui en knoflook en bak ze in een beetje olie glazig. Voeg de bietenblokjes toe en bak ze kort mee.

### 2. Meng met de quinoa en schil de sinaasappel

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

### 3. Meng het quinoa-mengsel en bak de groenteballetjes

Meng het quinoa-mengsel licht met de rucola, sinaasappel en radijs. Breng op smaak met olijfolie, citroenschil, sap en zout en peper. Bak de groenteballetjes zoals aangegeven op de verpakking.

### 4. Serveren maar!

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

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**