Linzen-quinoa salade met ‘Beet Bacon’

en attente de traduction française



Ingrédients

- 1.2kg Ardo Tricolore linzenmix
- 1.2kg Ardo Voorgekookte quinoa
- 500g Ardo Rode biet spekjes
- 100g Ardo lente-ajuin
- 300g Ardo Kekererwten
- 10g Ardo Lookblokjes
- 3 dl Groentebouillon
- Tahin
- Citroensap
- Citroenzeste
- Komijn
- Peper
- Zout
- Olijfolie

Méthode

1. Breng de groentebouillon aan de kook en voeg de kekererwten toe.
2. Mix de warme kekererwten in een blender samen met wat groentebouillon en de lookblokjes tot een gladde massa. Breng op smaak met tahin, citroensap, komijn, peper en zout.
3. Roerbak de quinoa en de linzen samen met de rode biet spekjes in een scheut olijfolie en breng op smaak met peper en zout en koel terug.
4. Meng de linzen en quinoa met de lente-ajuin, olijfolie, citroensap en -zeste.
5. Serveer de salade eventueel met de humus.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be