



# LENTESALADE

## Lentesalade met wortel, biet en quinoa

2 personen

🕒 25 + 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 300 g geschilde bospelen
- 🍅 250 g gekookte bietjes
- 🍷 2 el Maille vinaigrette de vin rouge
- 🌾 140 g Lassie biologische 3 kleuren quinoa
- 🧀 50 g geitenkaas naturel
- 🍶 65 g crème fraîche
- 🧄 10 g verse bieslook
- 🌰 25 g blanke amandelen
- 🌿 40 g rucola

**MATERIAAL:** ovenschaal

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de bospeen in schuine stukken van 2 cm.
3. Vet de ovenschaal in.
4. Schil de bietjes, snijd in partjes en doe samen met de bospeen in de ovenschaal.
5. Besprenkel met de vinaigrette, (versgemalen) peper en eventueel zout.
6. Bak ca. 30 minuten in de oven.
7. Kook ondertussen de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Giet af, doe in een ruime schaal en laat iets afkoelen.
9. Doe de geitenkaas en crème fraîche in een kom en klop met een handmixer in 1 min. luchtig.
10. Snijd de bieslook fijn en spatel erdoor.
11. Breng op smaak met (versgemalen) peper.
12. Hak de amandelen grof en rooster 3-4 min. in een koekenpan zonder olie of boter goudbruin.
13. Schep de rucola door de quinoa en groente.
14. Verdeel de opgeklopte geitenkaas over de salade.
15. Bestrooi met de amandelen.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)