



Wintersalade met quinoa, sinaasappel en pistache

2 personen

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 150 g driekleuren quinoa
- 🍷 200 g snijbonen
- 🍷 2 handsinaasappels
- 🍷 90 g gegrilde artisjok in olie in potje
- 🍷 25 g gepelde pistachenoten
- 🍷 75 g witte kaas
- 🍷 7½ g verse munt
- 🍷 7½ g verse bieslook

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verwijder ondertussen de steelaanzet van de snijbonen.
3. Halveer de bonen in de breedte en snijd de helften in de lengte in repen van ½ cm dik.
4. Breng een pan met water en eventueel zout aan de kook en kook de bonen 4 min.
5. Doe in een vergiet en spoel af onder koud stromend water. Laat goed uitlekken.
6. Boen 1 sinaasappel schoon, rasp de schil en pers de vrucht uit.
7. Snijd met een scherp mes de schil en het witte vlies van de andere sinaasappel.
8. Snijd het vruchtvlees in plakjes van 1 cm en de plakjes in 4 stukjes.
9. Laat de artisjokken uitlekken en vang 1½ el van de olie op.
10. Meng met het sinaasappelrasp en -sap tot een dressing.
11. Snijd de artisjokken in parten.
12. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pistachenoten 4 min. op laag vuur.
13. Snijd ondertussen de kaas in blokjes van 1 cm.
14. Snijd de blaadjes van de munt en de bieslook fijn.
15. Hak de noten grof.
16. Meng de quinoa, snijbonen, sinaasappelstukjes, artisjokken, kaas, ⅔ van de kruiden en de dressing door elkaar.
17. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
18. Verdeel over een platte schaal.
19. Bestrooi met de rest van de kruiden en de pistachenoten.



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