



Wintersalade met spruitjes, zoete aardappel en spinazie

2 personen

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 200 gram spruitjes
- 🍅 200 gram quinoa
- 🍅 1 zoete aardappel
- 🍅 80 gram spinazie
- 🍅 handje pecannoten (grof gehakt)
- 🍅 2 eetlepels granaatappelpitjes

MATERIAAL: bakplaat of ovenschotel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Maak de spruitjes schoon en schil de zoete aardappel.
3. Snijd de spruitjes door de helft en de zoete aardappel in blokjes.
4. Leg ze op een bakplaat of in een ovenschotel en doe er een flinke scheut olijfolie overheen en wat peper en zout.
5. Laat in ongeveer 25 minuten lichtbruin worden.
6. Kook ondertussen de (afgespoelde) quinoa volgens de verpakking.
7. Voor extra smaak voeg je een bouillonblokje toe.
8. Doe de (naar wens wel of niet afgekoelde) spruitjes, zoete aardappel en quinoa in een schaal.
9. Voeg de spinazie, pecannoten en granaatappelpitjes toe en meng alle ingrediënten nog goed door elkaar.

TIP: Een dressing is eigenlijk niet echt nodig, deze groentes hebben al best een uitgesproken smaak. En de granaatappelpitjes geven zelfs nog iets fris aan het geheel.



Recept: lovemysalad.com