



## Crunchy kip-quinoa salade

met bonte groente en spicy pindasaus



ca. 20min



Voor 3-4 personen

East meets west met deze door Thailand geïnspireerde salade. Door de kipstukjes met de quinoa mee te koken blijven ze sappig en die groenten geven de salade een fijne bite. Onze sublieme saus maak je op basis van pindakaas verrijkt met citroengras en chilipeper van de Pindakaaswinkel. Deze pindakaas is puur, zonder toevoeging van suikers en smaakstoffen, en daarmee extra goed voor je lijf.



## Wat je van ons krijgt

- wortel
- sojasaus 1,6
- rode koolreepjes
- citroen
- verse kruidenmix: koriander en munt
- mini-komkommer
- citroengras-chili pindakaas van de Pindakaaswinkel 5
- quinoa
- kipstukjes

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 630.0kcal, vet 20.1g, eiwit 38.9g, koolhydraten 65.5g



### 1. Quinoa koken

Breng 2L licht gezouten water in een grote kookpan aan de kook; dit gaat sneller met een deksel afgedekt. Was de **quinoa** in een fijnmazige zeef tot het water helder is. Voeg de **quinoa** toe zodra het water kookt en kook 3-4min. Voeg dan de **kipstukjes** toe en kook 7-8min totdat de **quinoa** en **kip** gaar zijn. Giet af en laat in een zeef uitlekken.



### 4. Quinoa afmaken

Meng **3/4e van de gehakte kruiden** met **0,5tl citroenrasp**, de gekookte **quinoa** en **kipstukjes** in een kom.



### 2. Ingrediënten voorbereiden

Boen de **wortels** intussen schoon en snijd in de lengte in 4 lange repen en dan in 0,5cm grote stukjes. Rasp de **citroenen** en pers de **citroenen** uit. Hak de **koriander** en **mint** zonder steeltjes grof. Snijd de **mini-komkommers** in de lengte doormidden en dan in 0,5cm grote stukjes.



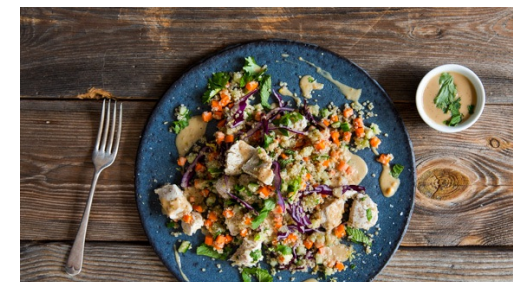
### 5. Salade maken

Voeg dan de **wortel**, **komkommer** en **rode koolreepjes** toe en hussel om. Breng de **salade** op smaak met peper en zout.



### 3. Saus maken

Breng 200ml water in een waterkoker aan de kook. Roer de **pindakaas** met de **sojasaus**, **4-5el citreensap**, **1tl citroenrasp** en 1-2tl suiker in een middelgroot kommetje los. Voeg dan lepel voor lepel wat van het gekookte water toe, net zo veel totdat de **sous** vloeibaar, maar niet te dun is. Breng op smaak met peper en zout.



### 6. Serveren

Schep de **salade** op en besprenkel met de **pinadasaus**. Bestrooi met de **rest van de verse kruiden**.