

MARLEY SPOON



Zomerse kokos-quinoasalade

met venkel, radijsjes en kruiden



40-50min



2 personen

We zetten je vandaag een bordje vol zomerse smaken en kleuren voor. In deze heerlijke salade vind je namelijk de zomer in een notendop: quinoa, knapperige radijsjes, in zoet sinaasappelsap en frisse munt gemarineerde venkel en gegrilde little gem. Eroverheen een romige kokosmelk-basilicumdressing die jouw feestje afmaakt. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 150g quinoa
- 1 pakje kokosmelk
- 1 sinaasappel
- 1 venkel
- 1 bosje radijsjes
- 1 zakje kokosvlokken
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1x babyromanasla
- 30g verse kruidenmix: munt & basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- staafmixer
- fijnmazige zeef
- middelgrote koekenpan
- kleine kookpan
- bakplaat met bakpapier
- oven met grillfunctie
- fijne keukenrasp
- middelgrote kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Zien de radijsblaadjes er nog goed uit? Was ze dan grondig en meng ze kort voor het serveren door de radijs-sinaasappelsalade.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 713.0kcal, vet 37.9g, eiwit 17.4g, koolhydraten 71.1g



1. Quinoa koken

Verwarm de oven voor op 230°C (zet evt. de grill aan). Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **quinoa** in een fijnmazige zeef en voeg de **quinoa** toe zodra het water kookt. Kook de **quinoa** in 10-15min beetgaar. Giet het water af en laat de **quinoa** uitlekken. Meng de **quinoa** met 1/2-1el olijfolie, zout en peper.



4. Sinaasappel snijden

Rasp de **sinaasappelschil** fijn. Schil de **sinaasappel** en snijd de **partjes** tussen de vliesjes uit, vang daarbij het sap op. Pluk het loof van de **radijsjes** en snijd de **radijsjes** in vieren (**zie tip, links**). Meng de **radijsjes** met de **sinaasappelpartjes**, het **sap**, de **mint** en **kokosvlokken** en een snuf zout en peper.



2. Kokosmelk inkoken

Schud het pakje **kokosmelk** en schenk de inhoud in een kleine kookpan. Breng de **kokosmelk** op matig vuur aan de kook en laat ca. 5min doorkoken totdat de **melk** is ingedikt. Neem de pan van het vuur en laat de **kokosmelk** afkoelen tot stap 5. Pluk de **mintblaadjes**, hak ze semigrof en doe de steeltjes weg.



5. Dressing voorbereiden

Pel en hak het **sjalotje** en de **knoflook** fijn. Pluk de **basilicumbaadjes**. Doe de **helft van het sjalotje**, **helft van de knoflook** en de **helft van de basilicum** met de **kokosmelk** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer glad. Gebruik meer **knoflook** en **sjalot** naar wens. Breng de **dressing** op smaak met zout en evt. azijn.



3. Venkel grillen

Snijd de **venkel** in de lengte doormidden, verwijder de stonk en snijd de **venkel** in dunne, lange repen. Verdeel de **venkel** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout. Rooster 8-12min in de oven tot de **venkel** gaar is en de uiteinden goudbruin zijn. Schep de **venkel** halverwege om.



6. Salade grillen

Snijd de **kropjes babyromanasla** in de lengte doormidden en leg ze op een 2e bakplaat met bakpapier. Rooster 1-2min in de oven. Evt. kun je de **rest van het sjalotje** ook met de **quinoa** mengen. Hussel de **geroosterde venkel** om met de **rest van de basilicum** en **sinaasappelrasp**. Serveer de **quinoa** in een kom of diep bord met de **radijsalade**, **sla** en de **dressing**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl  #marleyspooning