Salade de quinoa aux asperges, pois croquants et halloumi grillé



Ingrédients

- 3 kg de quinoa Ardo
- 1 kg d’asperges vertes Ardo
- 1 kg d’asperges blanches Ardo
- 1 kg de pois croquants Ardo
- 50 g d’oignons de printemps Ardo
- huile d’olive
- 2 kg halloumi
- Verstegen marinade World Grill Greek passion

Méthode

1. Décongelez le quinoa, les asperges vertes et les pois croquants.
2. Saisissez les asperges blanches à la vapeur (6-8 minutes) jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
3. Mélangez les légumes et les oignons de printemps au quinoa et assaisonnez avec le sel et poivre et un peu d'huile d'olive.
4. Coupez le halloumi en tranches, marinez avec la marinade et grillez.
5. Placez le halloumi chaud sur la salade de quinoa fraiche.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be