Linzen-quinoa salade met spekjes



Ingrediënten

- 1.2kg Ardo Tricolore linzenmix
- 1.2kg Ardo Voorgekookte quinoa
- 500g Greenway bacon
- 100g Ardo lente-ajuin
- 300g Ardo Kekererwten
- 10g Ardo Lookblokjes
- 3 dl Groentebouillon
- Tahin
- Citroensap
- Citroenzeste
- Komijn
- Peper
- Zout
- Olijfolie

Methode

1. Breng de groentebouillon aan de kook en voeg de kekererwten toe.
2. Mix de warme kekererwten in een blender samen met wat groentebouillon en

de lookblokjes tot een gladde massa. Breng op smaak met tahin, citroensap, komijn, peper en zout.

3. Roerbak de quinoa en de linzen samen met de Greenway bacon in een scheut olijfolie en breng op smaak met peper en zout en koel terug.
4. Meng de linzen en quinoa met de lente-ajuin, olijfolie, citroensap en -zeste.
5. Serveer de salade eventueel met de humus.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be