# Quinoa salade met asperges, sugar snaps en gegrilde halloumi



## Ingrediënten

- 3kg voorgekookte quinoa Ardo
- 1kg groene asperges Ardo
- 1kg witte asperges Ardo
- 1kg suikererwten Ardo
- 50g lente ajuin Ardo
- olijfolie
- 2kg halloumi
- Verstegen marinade World Grill Greek passion

## Methode

1. Ontdooi de quinoa, de groene asperges en de suikererwten.
2. Stoom de witte asperges 6-8 minuten tot ze beetgaar zijn.
3. Meng de groenten en de lente-ui met de quinoa, breng op smaak met peper, zout en olijfolie.
4. Snij de halloumi in plakjes, marineer met de marinade en grill of bak in de pan.
5. Dresseer de lauw/warme halloumi op de frisse quinoasalade.

# Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be