



voor ± 3-4 personen



## **BOERENKOOLSALADE MET QUINOA EN CRANBERRY'S**

300 gr verse boerenkool

180 gr quinoa

100 gr gedroogde biologische cranberry's

75 gr amandelen

1 sinaasappel

1 eetlepel biologische bloemenhoning

1 eetlepel biologische olijfolie

### **BEREIDING**

Spoel de quinoa en kook deze zoals aangegeven op de verpakking. Was en snij daarna de boerenkool heel fijn. Je kunt de boerenkool rauw gebruiken, maar ook kun je de boerenkool heel kort stomen (5 minuten), zodat de boerenkool iets zachter is. Zet dit even apart.

Doe de olijfolie en de honing in een schaaltje en pers de sinaasappel erboven uit. Meng de afgekoelde quinoa met de rauwe boerenkool en verdeel de cranberry's en de amandelen er overheen. Serveer de dressing er apart naast.