



voor ± 3-4 personen



## **BOERENKOOLSALADE MET QUINOA EN CRANBERRIES**

300 gr biologische boerenkool

180 gr biologische quinoa

100 gr gedroogde biologische cranberries

75 gr biologische amandelen

1 biologische 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 je kunt het ook even stomen, zodat de boerenkool iets zachter is. Doe daarvoor een laagje water in een pan en breng dit aan de kook. Spoel de boerenkool schoon in een vergiet en zet de vergiet op de pan. Zorg dat de groente het water niet raakt, doe de deksel op de pan en laat de groente 5 minuten stomen. Doe de olijfolie en de honing in een schaaltje en pers de sinaasappel erboven uit. Meng de afgekoelde quinoa met de boerenkool en verdeel de cranberries en de amandelen er overheen. Serveer de dressing er apart naast.