

## Quinoa-salade met mais



### Ingrediënten

- 25 gram quinoa
- 1½ eetlepel olijfolie
- ¼ ui
- ¼ groene paprika
- 4 champignons
- 50 gram kipfilet
- ½ tomaat
- 3 radijsjes
- 1 eetlepel mais

### dressing

- 1 eetlepel olijfolie
- ½ eetlepel azijn
- ½ theelepel honing
- enkele druppels citroensap
- zout en peper

### garnering

- 2 takjes bladpeterselie
- 2 kerstomaatjes

### bereiding

- 1 Bereid de quinoa zoals aangegeven op de verpakking en laat afkoelen.
- 2 Was groenten en kruiden en maak de champignons schoon.
- 3 Snijd ui fijn, paprika in blokjes en champignons in plakjes.
- 4 Snijd de kipfilet in blokjes en bak ze gaar in olijfolie.
- 5 Voeg ui, paprika en champignons toe en bak ± 6 minuten.
- 6 Schep het mengsel in een kom en laat even afkoelen.
- 7 Snijd tomaat in stukjes en radijsjes in vieren.
- 8 Voeg ze samen met mais en quinoa toe aan het mengsel.
- 9 Vermeng het geheel tot een salade.
- 10 Maak de dressing en schep die erdoor.
- 11 Schep de salade in een schaalte.
- 12 Garneer met halve kerstomaatjes en fijngesneden bladpeterselie.

Serveer de salade samen met de smoothie op een dienblad met bestek en servet.