Quinoasalade met Brugge Blomme

Ingredienten:

- 250 g quinoa
- ½ l water
- 2 dikke tomaten
- 1 rode ui
- ½ citroen
- 250 g Brugge Blomme
- 4 el olijfolie
- 4 el gehakte bladpeterselie
- 2 el gehakte koriander
- peper en zout

Bereiding:

1. Spoel en strooi de quinoa daarna in een grote hoeveelheid gezouten, kokend water. Laat 12 à 15 min koken (afhankelijk van eigen smaak), giet af en spoel onder koud water. Laat uitlekken.
2. Snijd de tomaten in blokjes en snipper de rode ui fijn.
3. Knijp de halve citroen ui en hou het citroensap apart.
4. Verwijder de korst van de Brugge Blomme en snijd de kaas dan in kleine blokjes.
5. Doe alles bij elkaar in een kom en werk af met een scheut olijfolie en het citroensap.
6. Voeg tot slot de kruiden toe, meng goed en breng op smaak met peper en zout.
7. Dek af en laat 30 min in de koelkast rusten vooraleer te serveren.

Klaar is kaas!

4 personen
20 min
Hoofdgerecht
2