



Recept van Jennifer Fluitman

Quinoa met zalm en avocado (sushibowl)

Benodigheden voor vier personen:

- 200 gram quinoa
- olijfolie
- peper en zout
- 250 gram gerookte zalm
- 1 avocado
- halve komkommer
- 2 eetlepels mayonaise of yoghurt
- ½ theelepel wasabipasta
- sesamzaadjes

Bereiding:

Stap 1

Kook de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de quinoa afkoelen en meng het met een beetje olijfolie, peper en zout.

Stap 2

Snijd de avocado en komkommer in blokjes en de zalm in snippers.

Stap 3

Meng de mayonaise of yoghurt met wasabipasta. Roer de avocado, komkommer en zalm door de quinoa.

Stap 4

Besprenkel de salade met het wasabisausje en garneer het met sesamzaadjes.

Tip:

Als je niet van quinoa houdt of geen quinoa wilt eten kun je dit vervangen door bulgur, couscous, pasta of rijst.

Eet smakelijk!

