

## Recept 'voor erbij' uit Natasja's Soepkeuken: Quinoasalade met mango, biet, komkommer en feta

Een smeuïge salade die een Aziatisch of Tropisch tintje geeft aan je maaltijd. Lekker bij de Thaise pompoensoep en met zuurdesembrood met gemberboter.

### *Ingrediënten voor 8 personen:*

200 gram quinoa (extra lekker: koken in zelfgemaakte bouillon uit Natasja's Soepkeuken)  
1 komkommer  
8 radijsjes  
150 gram gekookte bietjes  
1 mango  
200 gram feta  
150 gram cashewnoten  
1 limoen



*Smaakmakers:* zout, peper, palmsuiker

### *Garnering:*

Verse koriander

### *Bereidingswijze*

Was de quinoa in een fijne zeef en kook hem volgens de aanwijzingen op de verpakking (10 minuten koken en 10 minuten laten staan met de deksel op de pan). Je kunt de quinoa in bouillon koken, dan krijgt hij meer smaak. Als de quinoa klaar is: laat hem afkoelen.

Was de komkommer en snijd in kleine blokjes.

Was de radijsjes en snijd ze in halve plakjes.

Snijd de gekookte bietjes in kleine blokjes.

Snijd de mango in stukjes.

Meng alles met de afgekoelde quinoa.

Pers de limoen uit en doe een klein beetje limoensap door de salade, tot je de smaak goed vindt.

### *Serveren*

Pluk de blaadjes van de koriander voor de garnering.

Rooster de cashewnoten in een droge koekenpan. Strooi deze er overheen.

### *Lekker om erbij te serveren:*

Zuurdesembroodje met roomboter met wat zout en geraspte gemberwortel.

*Eet smakelijk!*