

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Kookplaat
Stoomoven
Oven

Ingrediënten Salade

- 125 gr gemengde paddenstoelen
- 1 venkelknol
- 125 gr quinoa
- 125 ml water of bouillon
- 100 gr verse geitenkaas
- 1/8 bos peterselie
- 1 teentje knoflook
- Zout en peper naar smaak
- Olijfolie

Ingrediënten Dressing & garnering

- 3 el olijfolie
- 2 el sherryazijn
- 2 takjes dragon
- 2 el kappertjes
- 3 el zachte geitenkaas
- 1 pluk rucola
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Doe de quinoa, samen met het water/bouillon, in een gesloten ovenschaal. Zet de schaal in de stoomoven en selecteer de 100% stomen stand. Stoom de quinoa gedurende 20 minuten gaar.
2. Haal de schaal met quinoa uit de oven en besprenkel dit met een scheutje olijfolie.
3. Roer de quinoa los met een vork en zet tot gebruik apart.
4. Verwarm de oven voor op de 200°C Circulatiegrill.
5. Leg de plakjes venkel op een bakplaat bekleed met bakpapier.
6. Besprenkel met olijfolie, fijngesneden knoflook en bestrooi met zout en peper.
7. Rooster in de oven gedurende 20-25 minuten, of tot de venkel zacht en licht gebruind is. Haal uit de oven en laat het afkoelen.
8. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan op middelhoog vermogen.
9. Voeg de stukjes/plakjes paddenstoelen toe en bak ze tot ze goudbruin zijn, ongeveer 8-10 minuten. Breng op smaak met zout en peper.
10. Meng in een kom de olijfolie, sherryazijn, dragon en de kappertjes. Voeg hier de gestoomde quinoa, geroosterde venkel, gebakken paddenstoelen en verse peterselie aan toe.
11. Meng voorzichtig om alles te combineren.
12. Verdeel de salade op een mooi bord en verkruimel de verse geitenkaas erover en garneer met de pluk rucola.