



3

Vegetarian

## Quinoasalade met gebakken ei en limoendressing



Bereidingstijd  
25 minuten



Porties  
Voor 1 persoon

### Bereidingswijze

- 1 Kook de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat even afkoelen. Maak de dressing door een eetlepel olijfolie, limoensap en de knoflook goed met elkaar te mengen. Breng op smaak met peper en zout. Verhit een halve eetlepel olijfolie in een koekenpan en bak de eitjes. Meng de quinoa met de komkommer, tomaatjes en de gele paprika. Leg het gebakken ei erbovenop en besprenkel met de dressing. Garneer met de verse munt.

### Ingrediënten

- ☐ 50 g quinoa, ongekookt
- ☐ 2 eieren
- ☐ 100 g komkommer in stukjes
- ☐ 100 g cherrytomaatjes, gehalveerd
- ☐ 100 g gele paprika in stukjes
- ☐ 1 ½ el olijfolie
- ☐ 1 el limoensap
- ☐ ½ teentje knoflook, geperst
- ☐ Paar blaadjes verse munt
- ☐ Peper
- ☐ Zout

### Voedingswaarden per persoon

|              |          |
|--------------|----------|
| Energie      | 521 kcal |
| Koolhydraten | 39 g     |
| Vet          | 25 g     |
| Vezels       | 8 g      |
| Eiwit        | 21 g     |