

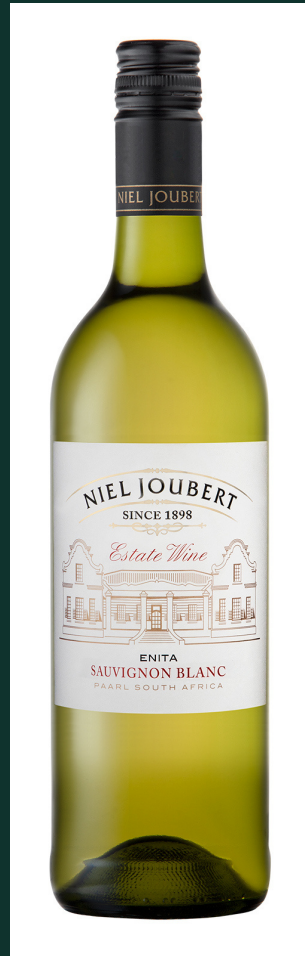
*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

**RECEPTEN,
GERECHTEN
IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN**

love and enjoy!

QUINOASALADE MET GROENE ASPERGES EN WITTE KAAS
NIEL JOUBERT - ENITA SAUVIGNON BLANC

BEREIDINGSTIJD; 15 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 2 PERSONEN



**BENO
DIGD
HEDEN**

250 G
DRIEKLEURENQUINOA
350 G VERSE GROENE
ASPERGE
300 G DIEPVRIES
TUINERWTEN
3 SALADE-UITJES
150 G WITTE KAAS IN
OLIE
2½ EL RODEWIJNAZIJN
2 ELMOSTERD
100 G BABYSPINAZIE

1 KOOK DE QUINOA VOLGENS DE AANWIJZINGEN OP DE VERPAKKING. GIET AF EN LAAT STAAN TOT GEBRUIK. VERWIJDER ONDERTUSSEN DE HOUTACHTIGE ONDERKANT VAN DE ASPERGES EN SNIJD DE ASPERGES IN STUKJES VAN 1 CM. KOOK DE ASPERGESTUKJES EN TUINERWTEN 4 MIN.

SNIJD ONDERTUSSEN DE SALADE-UI IN DUNNE RINGEN. SCHEP DE WITTE KAAS UIT DE POT EN VERKRUIMEL. MENG DE QUINOA MET 3 EL OLIE UIT DE POT WITTE KAAS (PER 4 PERSONEN), DE ASPERGES, TUINERWTEN, SALADE-UI, AZIJN, MOSTERD, SPINAZIE EN DE HELFT VAN DE WITTE KAAS.

3 BRENG OP SMAAK MET PEPER EN EVENTUEEL ZOUT. VERDEEL OVER EEN SCHAAL EN BESTROOI MET DE REST VAN DE KAAS.



*Eet
Smakelijk*