

Winterse quinoa-bowl met CAMBOZOLA, cashew-cranberrymix en sinaasappeldressing



Ingrediënten voor 4 personen

300 g CAMBOZOLA

1 pakje cashew-cranberrymix

400 g hokkaido pompoen

200 g quinoa

100 g spinazie

2 sinaasappels

5 takjes tijm

7 el olijfolie

2 el appelazijn

Zout

Peper

Bereiding:

1. Was de pompoen, haal de pitten eruit en snij deze in stukjes. Was de tijm en schud deze droog. Trek de blaadjes van de takjes en hak ze fijn. Meng de pompoenstukjes, gehakte tijm en 3 el olie door elkaar. Leg deze op een bakplaat. Laat ze in een voorverwarmde oven (elektrisch: 200 °C/ hete lucht: 175 °C) ca. 20 minuten goudbruin bakken.
2. Bereid de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking. Was de spinazie, laat deze uitdruppen en verwijder evt. steeltjes. Schil de sinaasappels en verwijder de witte velletjes. Snij de partjes tussen de vliesjes uit. Roer het sinaasappelsap, de azijn, zout en peper door elkaar. Roer er 4 el olie doorheen.
3. Snij de CAMBOZOLA in plakken. Garneer deze met de pompoenstukjes, quinoa, spinazie en sinaasappelpartjes in bowls. Bedruppel met de vinaigrette en bestrooi met de cashew-cranberrymix.

Bereidingstijd: ca. 35 minuten

Voedingswaarde per portie: 3070 KJ/730 kcal, E 29 g, V 41 g, KH 56 g

