

# Krokante kip met quinoasalade



10 personen



## Ingrediënten

- 10 st. Krokante kip
- 500 g quinoa
- 300 g erwtjes
- 300 g boontjes
- 300 g jonge worteltjes
- 300 g broccoli
- 1 dl mangoazijn
- 1 dl maïsolie
- 0,5 dl sesamolie
- 1 granaatappel
- 9 dl groentebouillon
- Enkele muntblaadjes
- Peper & zout

## Bereiding

Voeg de quinoa samen met de groentebouillon, kook deze 5 minuten en laat deze nog 15 minuten rusten. Laat de quinoa afkoelen.

Top de boontjes aan de harde kant af.

Kook de erwtjes en de boontjes elk apart bijtgaar op zijn Engels. Verfris de erwtjes en de boontjes. Snij de boontjes in schuine stukjes.

Schil de jonge worteltjes en reinig de broccoli-roosjes.

Snij de jonge wortelen in schijfjes en blancheer de broccoliroosjes kort.

Vermeng nu alle groentjes met de quinoa en breng op smaak met peper en zout.

Vermeng de mangoazijn, de maïsolie en de sesamolie.

Kruid de mangodressing met peper en zout. Mix de dressing kort met de staafmixer.

Halveer de granaatappel en haal er de pitjes uit. Bak de Krokante kip en serveer met de quinoasalade, napeer met de dressing en werk af met de granaatappelpitjes en muntblaadjes.

---

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)