



Kalkoenbiefstukje met pankokorst en quinoa



10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoenbiefstukjes
- 50 g panko
- Scheutje arachideolie
- ¼ koffielepel gerookte paprika
- 500 g quinoa
- Groentebouillon
- 1 kg jonge spinazie
- 1 kg verschillende soorten champignons
- 2 teentjes look
- 2 botjes pijpajuin
- Olijfolie
- Peper & zout
- Enkele rode zuringblaadjes

Bereiding

Vermeng de panko samen met de arachideolie en de gerookte paprika. Leg de panko op de Kalkoenbiefstukjes en druk deze even aan.

Bak de Kalkoenbiefstukjes af in een oven van 180°C gedurende ± 10 minuten.

Kook de quinoa in de groentebouillon gedurende 8 minuten en giet af.

Snij de teentjes look fijn en was de jonge spinazie. Droog de spinazie in een slazwierder en snij de champignons in kwartjes. Bak de champignons in olijfolie samen met de look en kruid met peper en zout. Bak de jonge spinazie kort aan in wat olijfolie en kruid met peper en zout. Vermeng de spinazie, de quinoa en de champignons.

Snij de pijpajuin op lengte wrijf in met olijfolie en kruid met peper en zout. Grill deze kort en schik alles mooi op een bord.

Werk af met de zuringblaadjes.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

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