Zomerse salade met geroosterde wortel en quinoa

Ingredienten voor 4 Personen

4		Wortelen
1	teentje	Knoflook
1	eetlepel	Honing
1	eetlepel	Olijfolie
200	g	Quinoa
1		Rode ui
200	g	Spinazie
100	g	Feta
100	g	Zwarte olijven

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Schil de wortelen en snijd ze in schijfjes. Pers de knoflook en meng samen met de honing en olijfolie onder de wortelschijfjes. Verdeel over de bakplaat en schuif 25 minuten in de oven.
3. Kook ondertussen de quinoa gaar volgens de instructies op de verpakking.
4. Snijd de rode ui in ringen en de olijven in schijfjes. Snipper de spinazie.
5. Meng de quinoa met de geroosterde wortelen, rode ui, olijven en spinazie. Brokkel er de feta over en serveer lauwwarm.