

## SPAANSE QUINOA

Voor 6 personen

150 gr diepvrieserwtjes  
450 gr quinoa                    supergraan van de inca's  
3 uien  
teentje knoflook  
olijfolie  
rode gele groene paprika  
1,5 dl witte wijn  
1,5 koffielepel kerriepoeder  
75 gr zwarte olijven  
peper en zout

Dit recept werd klaargemaakt en  
geproefd op één van de  
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



Breng water aan de kook en kook hierin de erwtjes.

Neem een andere kookpot en kook de quinoa in 9 dl gezouten water gaar

Quinoa eerst spoelen met water...5 minuten goed laten doorkoken en daarna nog 7 minuten zachtjes laten koken.

Pel ondertussen de uien en de knoflook en snipper ze fijn. Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten snijd het vruchtvlees in reepjes.

Stoof de ui met de knoflook in olie.

Voeg de paprikareepjes, de witte wijn, kerriepoeder en zout toe en stoof de groenten gaar.

Halveer de olijven en voeg deze op het einde toe.

Vermeng de quinoa met de erwtjes en de gestoofde groenten.

## BOSPADDESTOELLEN IN NOTENOLIE

Bijkomend serveren wij onze bospaddestoelen aangestoofd in notenolie.