

FOOD ♥ DECO

Guacamole Quinoa

150 gram Quinoa 1 Avocado (eetrijp) Bosje verse koriander Sap van een kwart limoen 2 Lente-ui (fijn gesneden) 1 theelepel Chili flakes (of een klein stukje verse rode peper) 1 theelepel Knoflookpoeder Peper en zout

Kook de Quinoa volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en laat afkoelen. Pel de avocado, verwijder de schil en pit en prak het vruchtvlees grof met een vork. Halveer de limoen en knijp het sap uit boven de avocado. Meng de koriander, chili flakes, fijngesneden lente ui, knoflook erdoor en breng op smaak met peper en zout. Voeg de quinoa toe aan de guacamole totdat je een goed mengsel hebt.

Varieer in de hoeveelheden en maak bijvoorbeeld een dip door door de hoeveelheid guacamole te verdubbelen en quinoa te halveren.

Guacamole Quinoa

150 gram Quinoa 1 Avocado (ready to eat) 1 tablespoon chopped fresh cilantro juice of 1/2 lime 2 chopped spring onions 1 teaspoon Chili flakes (of een klein stukje verse rode peper) 1 teaspoon Garlicpowder Fresh ground pepper and salt to seasons

Wash, cook and drain the quinoa according to the packet instructions. Set a side and let it cool. Mash together avocado, lime juice, cilantro, spring onions, chili flakes, garlic powder, fresh ground pepper and salt. Then toss the guacamole and quinoa to combine well. Serve cold.

Change it more in to a dip by doubling the guacamole part and halving the quinoa.