

# Quinoa met garnalen

Heeft u trek in een heerlijk eiwitrijkgerecht? Maak nu zelf quinoa met garnalen. Heerlijk genieten en gezond.

## Benodigheden

- 220 gr quinoa
- 370 ml kippenbouillon
- 1 ui, in blokjes gesneden
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 8 asperges (schoongemaakt en in stukjes gesneden)
- 150 gr verse champignons (plakjes gesneden)
- 40 gr rozijnen
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel fijngesneden gemberwortel
- 1 eetlepel citroensap
- 3 tenen knoflook (fijngehakt)
- 450 gr ongekookte middelgrote garnalen (gepeld en schoongemaakt)
- snufje zout en peper naar smaak

## Bereiding

- Zet het vuur hoog en breng de kippenbouillon en de quinoa aan de kook
- Vervolgens zet u het vuur laag, doe de deksel op de pan en ong 15 minuten laten sudderen ( tot het gaar is ).
- Zet het vuur uit ( even laten absorberen )
- Ondertussen de olijfolie verhitten en een (grote) koekenpan op middelhoog vuur.
- Dan bakt u de ui, knoflook en rode paprika ong 5 minuten tot de ui zacht en glazig is.
- Vervolgens doet u de champignons, asperges, rozijnen en gember in de pan
- Bak nog even tot de asperges gaar zijn
- Voeg de garnalen erbij en bak deze tot ze een mooi

kleurtje hebben

- Voeg het citroensap toe aan de quinoa en voeg vervolgens de quinoa toe aan het garnalen- en groentemengsel.
- Als laatst op smaak brengen met zout en peper