

QUINOA MET ASPERGES EN PESTO

-175 gr quinoa	Wereldwinkel
-700gr. dikke asperges	Biodynamika
-100gr. cashewnoten natuur	Wereldwinkel of Biodynamika
-120gr. verse Geitenkaas	Zwaluwhoeve (van geitenboerderij Polle uit Kasterlee)
-2 eetlepels groene pesto	Wereldwinkel
-4 takjes peterselie	Kruidig Volkje
-2 eetlepels olijfolie	Wereldwinkel
-oregano	Kruidig Volkje

Bereiding:

- quinoa spoelen en gaar koken volgens verpakking
- asperges schillen en stomen of beetgaar koken, ongeveer 7 minuten, daarna afspoelen in stukken snijden van 1.5 à 2 cm
- cashewnoten in grove stukken hakken
- geitenkaas in blokjes snijden
- peterselie fijn hakken
- quinoa vermengen met noten, peterselie, pesto en asperges
- geitenkaas erover verkrumelen
- olijfolie erover gieten en afwerken met oregano

WIJNTIP! : Koopmanskloof Pinotage Rosé uit de wereldwinkel

Dit recept komt uit het "Bongusta" kookboek, gemaakt door vrijwilligers Oxfam Wereldwinkel Kasterlee-Lichtaart-Tielen