

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4 portions



Salade de quinoa d'Emma

Ingrédients :

- 225 grammes de quinoa
- $\frac{3}{4}$ tasse de feta, coupé en petits cubes
- $\frac{1}{2}$ petit oignon rouge, haché finement
- 1 tasse de maïs en grains
- 6 tomates séchées, coupées en fines lanières
- 10 olives noires, tranchées
- 10 feuilles de basilic, hachées
- 1 tasse de tomates cerises, coupées en deux
- 1 tasse de concombre, coupé en cube
- 2 c. thé d'épices à légumes
- 1 gros filet d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Marche à suivre :

1. Faire cuire le quinoa en suivant les indications sur l'emballage et laisser refroidir.
2. Dans un bol, mélanger les autres ingrédients avec le quinoa froid.
3. Saler et poivrer au goût.

Note : Nous utilisons parfois l'huile des tomates séchées pour remplacer l'huile d'olive.