



Knapperige quinoa met amandelen

Quinoa met amandelen

Bereiding

1. Kook de quinoa in een middelgrote steelpan in twee kopjes water. Breng dit aan de kook, zet het vuur lager, leg het deksel op de steelpan en laat de quinoa 15 minuten sudderen (of tot al het water opgenomen is). Haal de steelpan van het vuur. Voeg de kaneel en het zeezout toe.
2. Kook de amandeldrink 3-4 minuten in dezelfde steelpan op een middelhoog vuurtje tot ze warm.
3. Verdeel de quinoa, amandelschilfers, appelen en plantaardig alternatief voor yoghurt in laagjes over de weckpotten of parfaitglazen tot alle ingrediënten op zijn.
4. Giet de warme amandeldrink over de quinoalaagjes. Verdeel er met een theelepel wat warme honing over. Dien warm op.



4 porties



25min



Ingrediënten

- 130 g ongekookte quinoa
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1/4 theelepel zeezout
- 10 cl Alpro Amandeldrink
- 1 eetlepel amandelschilfers
- 2 appelen, zonder klokhuis, in blokjes
- 130 g Alpro plantaardig alternatief voor yoghurt Natuur Ongezoet
- 1 theelepel heldere honing

Bereid met

Original



Natuur Ongezoet

