
BLACK QUINOA BOWL

Haal de gegrilde groenten een 15-tal minuten voor het samenstellen van de salade uit de koelkast zodat deze een beetje op kamertemperatuur kunnen komen (dan zijn ze smaakvoller). Neem nu een mooi diep bord of een grote kom. Je kan de salade op een leuke manier presenteren door alle verschillende ingrediënten rondom rond in het bord te dressereren, zodat je een soort “poke bowl” effect krijgt.

Houd de basilicummayonaise en crispy kamut opzij om hiermee de salade af te werken.

Verdeel eerst de basilicummayo in leuke dotjes over de verschillende ingrediënten. Daarna kan je de crispy kamut verder over de salade strooien.

Enjoy the smoke!

