

Salade de quinoa au Brugge Fleuron

Ingredientien:

- 250 g de Brugge Fleuron
- 250 g de quinoa
- ½ l d'eau
- 2 grosses tomates
- 1 oignon rouge
- ½ citron
- 4 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de persil plat haché
- 2 c à s de coriandre hachée
- poivre et sel

Préparation:

- Rincez le quinoa et versez le dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Laissez cuire de 12 à 15 min (selon votre goût), égouttez et rincez sous l'eau froide. Laissez égoutter.
- Coupez les tomates en dés et hachez finement l'oignon rouge.
- Pressez le demi citron et réservez le jus.
- Enlevez la croûte du Brugge Fleuron et coupez le fromage en petits cubes.
- Mélangez tous les ingrédients dans un bol, ajoutez un trait d'huile d'olive et le jus de citron.
- Terminez par les herbes fraîches, salez et poivrez.
- Couvrez et laissez reposer 30 min au frigo avant de servir.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen
20 min
Plat principal
2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/salade-de-quinoa-au-brugge-fleuron>