

## MEDITERRAANSE BOWL

Vorbereidingstijd: 15 minuten | Totale tijd: 20 minuten | Porties: 10

### Ingrediënten:

- 1 kg driekleuren quinoa, gekookt
- 1,25 kg hele groene linzen, gekookt
- 250 g gemengde groene slasoorten
- 500 g cherrytomaten, gehalveerd
- 300 g komkommer, in dunne halve plakjes gesneden
- 200 g rode ui, in dunne plakjes gesneden
- 100 g amandelschaafsel
- 600 g gegrilde kipfilet met citroen marinade\*, in porties van 60 g gesneden
- 600 ml geroosterde rode pepersaus\*\*

#### \*Om citroen kip marinade te maken:

- 60 ml olijfolie
- 75 ml citroensap
- 1 el gedroogde oregano
- 2 el knoflookpuree
- ½ tl zout
- ½ tl zwarte peper

#### \*\*Om geroosterde rode pepersaus te maken:

- 500 g geroosterde paprika uit pot, uitgelekt
- 2 sjalotten, gesnipperd
- 350 ml groentebouillon
- 200 ml room
- peper & zout
- olijfolie

### Bereiding:

1. Bereid voor dit gerecht een basis van quinoa, linzen en sla in kommen voor. Bedek elke kom gelijkmatig met tomaten, komkommer, rode ui en amandelen. Werk af met een warme portie kip van 60 g en geroosterde rode peper saus.

### Tip van de chef:

Om dit recept naar een hoger niveau te tillen kun je wat kappertjes toevoegen of zelfs de geroosterde rode pepersaus vervangen voor zoetzuur, om zo het mediterrane gevoel naar de Italiaanse kust te brengen.