

Quinoa/kikkererwtentaartje  
met groene asperges



# Quinoa/kikkererwtentaartje

met groene asperges

## Benodigheden

(Vegetarisch voorgerecht  
voor 4 personen)

### Quinoataartje:

150 gr quinoa  
10 gr bosuitjes  
60 gr ratatouille, 5 mm, zonder  
aubergine  
1,5 gr ras el hanout  
6 gr rozijnen  
10 gr groentebouillongranulaat  
1 ml olijfolie  
400 ml water  
peper en zout naar smaak

### Kikkererwten:

60 gr kikkererwten

### Asperges:

90 gr groene aspergetips  
water en zout

### Tynjetaler:

80 gr boeren Tynjetalerkaas

### Tomaatjes:

4 st mini pomodori roma tomaatjes  
1 gr verse knoflook  
0,3 gr verse rode peper  
2 ml olijfolie  
zeezoutflakes naar smaak

### Sla en kruiden:

200 gr frisee-sla  
4 gr kervel

### Knoflookdressing:

8 ml knoflookdressing

## Wijnadvies!

### Chardonnay

VINTENSE

alcoholvrij

flesje 20 cl - 08.900.89

Rijpe perzik en citrus, milddroog,  
volle, fruitige afdrank



## Mise en place

Breng water aan de kook, voeg de kruiden en het bouillonpoeder toe en laat even doorkoken. Doe de quinoa in een schaal en giet hier de kruidenbouillon over. Voeg vervolgens groente, rozijnen en olijfolie toe en dek de schaal af. Laat de quinoa ca. 20 minuten wellen en rul het. Snij de bosui in ringetjes en meng dit ook door de quinoa.

Spoel de kikkererwten en laat ze uitlekken.

Snij een klein stukje van de onderkant van de asperges, blancheer ze in water met wat zout en laat ze afkoelen.

Snij de Tynjetaler kaas in blokjes op het gewenste formaat.

Hak de knoflook fijn. Verwijder de zaadlijsten van de peper en snij deze fijn. Meng beide door de olijfolie en giet dit over de tomaatjes. Strooi er wat zeezout over en pof ze 1 à 2 minuten in de oven op 210°C.

Maak de sla aan met de dressing.

Was en pluk de kervel.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Doe de quinoa in een ronde steker, zet dit op een plat bord en druk het lichtjes aan.

Verwijder dan de steker. Verdeel vervolgens de sla, kikkererwten en asperges over het taartje. Leg er een gepoft tomaatje op en strooi de kaas over het geheel. Garneer het taartje met een plukje kervel.



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**