

SALADE DE QUINOA, CONCOMBRE ET TOMATES



1 tasse de quinoa, non cuit
1 3/4 tasse de bouillon de poulet
1 boîte (19 oz ou 540 ml) de haricots blancs, rincés
2 tasses de concombre anglais haché
1 poivron rouge, haché
5 oignons verts, tranchés
1 tasse de tomates cerise coupées en deux
1/4 tasse d'huile d'olive
1 c. à soupe d'épice italienne
1/4 c. à thé de sel
Poivre au goût

-Porter le quinoa et le bouillon à ébullition dans une casserole moyenne; couvrir. Laisser mijoter à feu doux 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Laisser refroidir.

-Mélanger ensemble le reste des ingrédients et bien mélanger

-Mélanger le quinoa refroidi avec le reste des ingrédients et de servir.

(Source: ***Le coin recettes de Jos***)