



Salade hawaiï

Bereidingstijd: 20 à 25 min.

Ingrediënten – 4 porties

- 240 g quinoa
- 150 g gemengde sla
- 500 g minitrostomaatjes
- 420 g ananasschijfjes in blik (uitlekgewicht)
- 400 g hamblokjes
- 20 zwarte olijven
- 1 grote komkommer
- 2 el olijfolie
- Peper en zout

Bereiding

Begin met de **quinoa** gaar te koken. Volg daarvoor de instructies op de verpakking.

Was ondertussen de **sla** grondig en snijd in reepjes. Haal de **tomaatjes** van de tros en spoel ze onder koud stromend water. Snijd ze daarna in tweeën.

Doe de **ananas** in een zeef en spoel even onder de kraan. Zo verwijder je het meeste van de zoete siroop. Snijd de schijfjes daarna in hapklare stukjes.

Was de **komkommer**. Snijd in de lengte in tweeën en dan verder in halve schijfjes.

Doe alle groenten en de stukjes ananas in een grote slakom. Voeg de **hamblokjes**, de **olijven** en ten slotte de quinoa toe. Kruid met olijfolie, peper en zout.

Schep de salade hawaiï uit in kommetjes om onmiddellijk op te eten of verdeel ze over 4 lunchboxen.

