**Quinoa salade met geroosterde groente**

## **Ingrediënten**

Ingrediënten 2 personen

* 150 gr [quinoa](https://www.basboernoten.nl/koken/rijst-pasta/quinoa-gemengd-driekleuren-biologisch)
* 100 gr kikkererwten
* 1 bloemkool
* 2 paprika's
* 1 el [gerookte paprikapoeder](https://www.basboernoten.nl/koken/kruiden-specerijen/paprikapoeder-gerookt)
* 2 el [olijfolie](https://www.basboernoten.nl/koken/olijfolie/olijfolie-1-liter-bakken-braden)
* Zout & peper naar smaak

Ingrediënten yoghurt dressing

* 1 el [olijfolie](https://www.basboernoten.nl/koken/olijfolie/olijfolie-1-liter-bakken-braden)
* Sap van 1 citroen
* 2 teentjes knoflook, geperst
* Klein handje verse peterselie
* 100 gr plantaardige yoghurt

**instructies**

* Verwarm de oven voor op 220 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
* Snijd de bloemkool en paprika in stukjes leg deze op de bakplaat samen met de kikkererwten.
* Doe hier de olijfolie en gerookte paprikapoeder overheen en meng dit door elkaar.
* Bak voor 20 minuten op 220 graden in de oven. Draai alles dan om en bak nog een keer voor 10 minuten.
* Kook de quinoa 8 tot 10 minuten gaar.
* Maak ondertussen de dressing door de olijfolie, 1 uitgeperste citroen, 2 teentjes geperste knoflook, handje vers gesneden peterselie en 100 gram yoghurt te mengen in een kommetje.
* Schep de groenten door de quinoa en verdeel de yoghurtdressing hier overheen.
* Top eventueel af met wat muntblaadjes en citroenpartjes.