



#### Ingrediënten (voor 4 personen)

- 600 gram kruimige aardappels geschild en in blokjes
- 100 gram quinoa
- chilipeper
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 3 eetlepels olijfolie
- rasp en sap van 1 limoen
- 2 rijpe avocado's
- zout en peper
- 1/2 bosje waterkers of veldsla

#### Bereiden

- Kook de aardappels gaar in water met wat zout. Giet af en laat uitstomen. Pureer de aardappels. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bereid intussen de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af. Laat afkoelen en spreid uit over een bakplaat. Bak de quinoa in de oven in circa 30 minuten krokant. Hussel een paar keer om. Neem uit de oven en laat de quinoa afkoelen. Breng de aardappelpuree op smaak met een snuf chilipeper, de knoflook, 2 eetlepels olijfolie, een beetje limoenrasp, een scheutje limoensap en wat zout. Laat ook weer afkoelen in een schaal en draai er met vochtige handen kleine balletjes van. Rol de aardappelballetjes door de quinoa. Schil de avocado en pureer het vruchtvlees van de avocado met de rest van de olijfolie en een beetje limoensap tot een gladde saus. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel met de achterkant van een lepel een beetje avocadosaus op een groot bord en leg 6-8 balletjes op de saus. Bestrooi met een beetje limoenrasp, cilipeper en toefjes waterkers of veldsla.

**Bron:** Boodschappen 5/2018

