

# Kruidige Quinoasalade met Gegrilde Kip en Avocado

Deze frisse quinoasalade is perfect voor een doordeweekse avond, met de knapperige groenten en romige avocado vormt het een mooie balans. De gegrilde kip geeft een hartige diepte die het geheel echt laat klinken.

## Ingrediënten (voor 2 personen)

- 150g quinoa
- 2 kipfilets
- 1 avocado
- 1 komkommer
- 10 cherry tomaatjes
- handvol rucola
- olijfolie
- citroen
- zout en peper
- paprikapoeder

## Zo pakken we het aan

1. Breng een pan met water aan de kook en voeg de quinoa toe. Kook het volgens de instructies op de verpakking tot het mooi gaar is.
2. Terwijl de quinoa kookt, verwarm je een grillpan of gewone koekenpan op middelhoog vuur. Kruid de kipfilets met zout, peper en een snufje paprikapoeder voordat je ze in de pan legt.
3. Grill de kipfilets ongeveer 6-7 minuten aan elke kant, of totdat ze mooi goudbruin zijn en gaar van binnen. Laat ze even rusten nadat je ze van het vuur haalt.
4. Snijd ondertussen de avocado, komkommer en cherry tomaatjes in hapklare stukken. Meng ze met de rucola in een grote schaal.
5. Als de quinoa klaar is, laat deze even afkoelen en meng dan door de groenten. Snijd de kip in plakjes, leg deze bovenop de salade en druppel er wat olijfolie en citroensap over voor extra frisheid.