

Quinoa à la salsa feta

Ingrédients

- ½ tasse d'huile d'olive extra vierge
- ½ concombre épluché
- 2 tomates
- ½ piment de couleur épépiné
- 1 tasse de fromage feta
- ¼ tasse d'huile d'olive
- Jus d'une demi-lime
- ½ tasse de pesto tomates séchées*
- Sel et poivre

***Pesto tomates séchées**

Ingrédients

- 1 tasse de tomates séchées dans l'huile
- 2 gousses d'ail, pelées
- 1 c. à soupe de noix de pin
- 2 c. à soupe de fromage parmesan
- ¼ tasse d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Instructions pour le Pesto

1. Hacher les noix de pin dans le Hachoir Gagne-temps.
2. Ajouter le reste des ingrédients jusqu'à consistance voulue.

Instructions pour le Quinoa

1. Faire cuire le quinoa dans la TupperOndes selon les instructions.
2. Mélanger le concombre, les tomates, le poivron, le feta et verser l'huile d'olive en tournant. Ajouter la lime.
3. Verser le tout dans un bol avec le pesto aux tomates, assaisonner à votre goût.