Salade de quinoa thaï

Ingrédients:

- 150 g quinoa
- 1/2 chou rouge
- 1 poivron rouge
- 2 carotte
- 1 oignon rouge
- 50 g noix de cajou

TEMPS:

20 minutes

Préparation:

- Faites cuire le quinoa selon les indications du paquet puis rafraichissez sous l'eau froide. Mettez dans un saladier.
- Epluchez les carottes, épépinez le poivron. Emincez les carottes, le poivron, le chou rouge et l'oignon rouge. Concassez grossièrement les noix de cajou. Mélangez avec le quinoa.
- Préparez la sauce salade thai: mettez le beurre de cacahuète et le miel dans un bol et passez 30 secondes au micro-onde. Mélangez bien puis ajoutez le reste des ingrédients. Recitifez l'assaisonnement et nappez-en la salade.