

### Ingrediënten

1 pak quinoa (graanproduct, 275 g)  
2 el pijnboompitten (bakje 80 g)  
4 el olijfolie  
1 rode ui, gesnipperd + 250 g winterpeen, in plakjes  
300 g kipfilet, in reepjes  
3 el krenten  
1 zak spinazie (300 g)

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Mediterraan

**Gang:** Hoofdgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Pilav van quinoa

Lekker en snel.

### Hulpmiddelen

Koekenpan, hapjespan.

### Bereidingswijze

Bereid de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking. 2. Rooster ondertussen de pijnboompitten 3 min. in een koekenpan zonder boter of olie. Laat afkoelen op een bord. 3. Verhit 2 el olie in een hapjespan op middel-hoog vuur en bak de ui en peen 10 min. Neem uit de pan. Verhit 2 el olie in dezelfde pan en bak de kip in 5 min. gaar. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de ui, peen, krenten en spinazie in delen toe en bak nog 2 min. 4. Voeg de quinoa toe en schep om tot de spinazie iets is geslonken. Breng op smaak met peper en zout en schep de pijnboompitten erdoor.

