



## ***Salade de quinoa saumon, avocat et feta***

### ***Ingrédients***

*(Pour 3 à 4 personnes)*

- 120gr de quinoa
- 4 tranches de saumon fumé
- 1/2 pot de feta
- 1 avocat mûr
- 2 c.s. de sauce soja
- le jus d'1/2 citron
- 1 cube de bouillon de légumes

Faites cuire le quinoa dans 1L d'eau bouillante avec le cube de bouillon, il sera cuit quand le petit germe sortira : environ 10/15mn.

Pendant ce temps, coupez le saumon en petits morceaux, pelez l'avocat et coupez-le également en petits cubes.

Dans un saladier, mélangez l'avocat, le saumon et la feta, puis arrosez du jus de citron et mettez l'ensemble au frigo.

Égouttez le quinoa et laissez tiédir. Ajoutez-le au reste de la préparation et versez la sauce soja. Remuez bien et mettez le saladier au frigo pour au moins 2h.

À déguster bien frais.

Bon appétit ! :)