**Tips bij het koken van quinoa**

* 100g quinoa per volwassen persoon volstaat meestal.
* Het is niet nodig de quinoa op voorhand te spoelen daar deze niet bitter is. De bitterheid wordt veroorzaakt door de buitenste schil. In tegenstelling tot de Zuid-Amerikaanse rassen hebben de Europese een dunne schil die niet weggespoeld hoeft te worden.
* Gebruik 2 delen water voor 1 deel quinoa (in volume). Meer water kan ook maar dan zal er afgegoten moeten worden.
* Zout toevoegen naar smaak.
* Laat ongeveer een half uur koken. Naar het eind, als het water bijna verkookt is, regelmatig roeren om aanbranden te voorkomen. Als er meer dan 2/3de water gebruikt is stelt het probleem van aanbranden zich minder.
* Kook de groenten apart en meng achteraf.
* Verschillende soorten sauzen zijn mogelijk, vergelijkbaar met gekookte rijst.