

Choclo Kinoa Salatası

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 4/10

Peru usulü choclo kinoa salatası, kinoa, avokado ve lime ile birleştirerek serin bir öğle kasesi hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kinoa
- 1 su bardağı Choclo mısır
- 1 adet Avokado
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Kişniş
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kesme tahtası ve servis tabağı hazırlayarak doğranan malzeme bekleyip kararmasını.
2. Kinoa'yı kaynatarak 12 dakika haşlayarak soğutun.
3. Avokadoyu küp doğrayarak choclo mısır ile karıştırın.
4. Kinoa, lime suyu ve kişnişi ekleyip salatayı soğuk servis edin.
5. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasını.
6. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çitlenmeye bozulmasını.

PÜF NOKTASI

Kinoa'yı süzgeçte yıkadıktan sonra acımsı bir tadı gidermek için bekletin.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime dilimleriyle soğuk servis edin.