

Kinoa Sebze Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 5/10

Kinoa sebze çorbası kinoa ve taze notal sebze suyu ile buluşturarak hafif baharlı taneli ve And dağları göz kırımlarını çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kinoa
- 1 adet Patates
- 1 adet Havuç
- 1 yemek kaşığı Aji amarillo ezmesi
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- 1 su bardağı kinoa ayırtı zıgeçte yıka ve patates ve havucu küp doğrayın.
- Sebzeleri 4 dakika tencerede çevirin.
- 1 yemek kaşığı Aji amarillo ezmesini ekleyip 1 dakika karıştırın.
- Kinoa ve 5 su bardağı suyu ekleyip 15 dakika pişirin.
- Kinoa halkalarını tencereden alıp taneler patlayıp pıpa olmasını.

PÜF NOKTASI

Kinoa yıka ve çorbadaki sabunsu tadı temizler.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, yanına dilim dilim ve kişniş sunun.