

Limonlu Kinoa Salatası

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 4/10

Peru usulü limonlu kinoa salatası kinoa, limon ve sebzeye buluşturarak hafif, ferah bir salata yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı kinoa
- 1 adet salatalık
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 0.3 demet maydanoz
- 0.5 çay kaşığı tuz

Yapılışı

- Kinoa ince süzgeçte yıkandıktan sonra 12 dakika haşlayın.
- Kinoa tepsiye yayıldıktan sonra 10 dakika soğutun, buhar kalırsalın.
- Salatalık domates, taze soğan ve maydanozu küçük doğrayın.
- Limon suyu, zeytinyağı hardal ve tuzu 30 saniye çırpın.
- Kinoa ve sebzeleri sosla karıştırın, limon kabuğu rendesiyle servis edin.
- Kinoa soslamadan önce tamamen soğutun, sıcakaneler salatalığı yumuşatır.
- Limon kabuğunu son anda rendeleyin, uçucu aroma kaybolmadan servis edilsin.

PÜF NOKTASI

Kinoa dinlendirmek salatada daha tane tane bir doku kurar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limonlu kinoa salatası küçük tabakta yayıldıktan sonra salatalık ve maydanozu üstte bırakın.

Alerjenler

Hardal