

# Peru Mor Mısır Kinoa Kasesi

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~315 kcal

Açılış 5/10

Peru usulü mor mısır kinoa kasesi, kinoay mor mısır avokado ve lime sosuyla canlı renkli bir öğle tabağına taşır.

## Malzemeler

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

## Yapılı

1. Kinoayı 4-15 dakika suyunu çekene kadar pişirin, taneler ezilmesin diye süzme aşamasını tamamlayın.
2. Kinoayı çatalla havalandırıp 1 dakika içinde taneler yapışmasın.
3. Sosu için zeytinyağı, limon suyu ve tuzla çirpili peru tadını çiksin.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. Salatası servis tabağına alırken sos parlakken sofraya çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Kinoayı piştikten sonra çatalla havalandırılmak için paketlenmiş taneler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lime dilimleriyle soğuk servis edin.