



Quinoa med saffran, dill och granatäpple

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Quinoa är inte bara nyttigt utan även riktigt gott och ett bra alternativ till t ex ris och bulgur. Här med spännande smaksättning med dill och saffran. Passar även utmärkt året runt till halstrad fisk eller ugnstek/grillad kyckling.



INGREDIENSER

2 dl vit quinoa (okokt)
1 g saffran
1 kruka finskuren dill
1 st granatäpple
0.5 dl kallpressad rapsolja

GÖR SÅ HÄR

1

Koka quinoan enligt anvisning på paketet. Låt svalna.

2

Ta i saffran, rapsolja & finskuren dill. Dela granatäpplet på mitten och slå med en sked på baksidan för att få ut granatäpplekärnorna. Blanda om quinoan och smaka av med salt.