



SALLAD

Quinoasallad

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Fräsch vegetarisk och glutenfri quinoasallad som passar till lunch eller som ett tillbehör till kyckling eller grillat. Det går givetvis bra att lägga till kött, t ex kyckling. Salladen smakar också fint till grillat.



INGREDIENSER

2 deciliter quinoa
1 stycken gurka
1 ask körsbärstomater
2.5 salladslökar det gröna
2 deciliter grovhackad bladpersilja
0.5 deciliter färsk mynta

Dressing

2 matskedar olivolja
stycken citron
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka quinoan enligt förpackningens instruktioner.
- 2** Skiva gurkan tunt. Halvera eller dela tomaterna i klyftor. Skiva salladslöken. Hacka persilja och mynta (om du valt det). Skölj och torka sallatsbladen (om du valt det). Välj med fördel både och.
- 3** Blanda/skaka ihop dressingen. Smaka av.
- 4** Blanda salladen, häll över dressingen och servera!