Cheeseburger quinoa gryde

4 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

250 g quinoa, rød eller hvid
3 1/2 dl hønsebouillon
500 g hakket oksekød
1 løg
1 dåse hakkede, flåede tomater, 400 g
1 tsk. paprika
1 tsk. røget paprika
1 tsk. dijonsennep
Evt. 1 lille nip sukker
125 g revet cheddarost
Salt og peber
Olie til stegning

Topping:
Lidt revet cheddarost
4-5 syltede drueagurker, groft hakket

Tilbehør: Grøn salat

Beskrivelse

Skyl quinoaen godt og kog den i hønsebouillon i ca. 20 minutter.

Skær løget i tern.

Kom olie i en gryde eller pande og brun kødet godt. Tilsæt løg og lad dem svitse med. Tilsæt hakkede tomater, paprika, røget paprika og dijonsennep. Rør godt.

Kom den færdigkogte quinoa i og lad retten koge lidt ind ca. 10 minutter. Smag til med paprika, sennep, salt og peber. Rund evt. smagen af med et lille nip sukker.

Rør osten i retten og lad den koge 3-5 minutter til osten er smeltet.

Skær drueagurkerne i tern. Drys ost og agurketern over retten ved servering.

Server retten med en grøn salat.