



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.

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