

Quinoa a la mande

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

100 g hvid quinoa

2 dl piskefløde

40 g flormelis

30 g mandler

1 tsk. vanillesukker

Tilbehør: Jordbærsauce

Beskrivelse

Skyl quinoaen i koldt vand og dryp den af. Kom vand og quinoa i en gryde og kog under låg ved svag varme i 15-20 minutter. Lad den afkøle.

Pisk fløden til flødeskum og vend den afkølede quinoa i. Tilsæt flormelis og vanillesukker.

Hak mandlerne lidt groft og kom dem i. Smag til.

Anret quinoa a la manden i portionsglas. Kom jordbærsauce på toppen og pynt med lidt grofthakkede mandler.