

Ærtesalat med quinoa

2 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu



Ingredienser

3 dl kogt rød quinoa
2 dl ærter
6 skiver appelsiner
4-5 skiver rødløg

Dressing:

2 spsk. olie
1 tsk. hvidvinseddike
1/2 tsk. sukker
Salt og peber

Pynt: Pinjekerner og fennikelfrø

Beskrivelse

Kog quinoa efter anvisningen på pakken.

Rist pinjekernerne gyldne på en tør pande.

Damp ærterne møre i letsaltet vand i 1 minut. Hæld vandet fra og lad dem afkøle.

Skær appelsin og løg i skiver.

Rør dressingen sammen og smag til med sukker, salt og peber.

Anret salaten på 2 tallerkener. Læg den kogte, afkølede quinoa på i klatter. Fordel ærterne over quinoaen. Læg appelsinskiverne på. Fordel løgringe over salaten. Dryp lidt dressing over.

Drys pinjekerner og et lille nip fennikelfrø over salaten.