

Quinoasalat med spidskål og asparges

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skyl quinoaen i koldt vand og dryp den af. Kom vand, quinoa og salt i en gryde og kog under låg ved svag varme i 10 minutter. Lad den trække 10 minutter. Afkøles.

Snit spidskålen fint. Skær aspargesene i små stykker. Hak dilden groft.

Bland den kolde quinoa med spidskål, asparges, ærter og dild.

Rør dijonsennep, olie, citronsaft, salt og peber sammen. Hæld dressingen over quinoasalaten og vend rundt.

Ingredienser

1 dl hvid quinoa

2 dl vand

Salt

1/2 lille spidskål

1/2 bundt asparges

1/2 dl ærter

1 håndfuld dild

Dressing:

1/2 tsk. dijonsennep

3 spsk. olie

1 spsk. citronsaft

Salt og peber

Pynt: Hakket dild