

# Quinoasalat med granatæble

4 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.

Skær guleroden i tynde strimler. Skær forårsløg i tynde skiver. Skær agurken i små tern. Pil granatæblekernerne ud granatæblet. Hak persillen fint.

Dressing: Rør olivenolie, citronsaft, salt og peber sammen.

Rør den afkølede quinoa og persille i dressingen. Vend gulerod, forårsløg, agurk og granatæblekerner i. Smag til.

## Ingredienser

180 g quinoa  
3 1/2 dl vand  
1 gulerod  
4 forårsløg  
1/2 agurk  
1/2 granatæble  
1 håndfuld persille

### Dressing:

1/2 dl olivenolie  
Saft af 1 citron  
Salt og peber

## Variationer

Brug blåbær i stedet for granatæblekerner.