

Quinoasalat med kylling og kaki

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 dl hvid quinoa
2 dl vand
1 spsk. olivenolie
125 g kyllingebryst i tern
1 kaki
1 lille hjertesalat
Salt
Olivenolie til stegning

Beskrivelse

Skyl quinoaen grundigt og kog den i letsaltet vand i en gryde i ca. 15 minutter. Sluk for varmen og lad quinoaen trække under låg i ca. 5 minutter. Hæld evt. overskydende væske fra.

Steg kyllingeternene på en pande i olivenolie, til de er gennemstegte. Krydr med salt.

Skær kaki i små tern. Snit hjertesalaten i fine strimler.

Rør den varme quinoa med 1 spsk. olivenolie. Smag til med salt.

Bland quinoa, kylling, kaki og hjertesalat sammen i en skål. Anret den lune quinoasalat på en tallerken.