

Quinoasalat med bagte peberfrugter

Opskrift til 2-3 personer som tilbehør

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 100 g ruccolasalat
- 100 g kogt quinoa
- 1 bagt peberfrugt
- 50 g kalamata oliven
- 100 g mozzarellaost (små kugler)
- 2 spsk. ristede græskarkerner

Dressing

- 1/3 dl olie (jeg bruger olivenolie)
- 1 lille tsk. agavesirup
- skal fra 1/2 limefrugt + 1 spsk. af saften
- salt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Kog quinoa efter anvisning
3. Skær peberfrugten i mindre stykker og bag den i ovnen i 10-12 minutter
4. Bland dressingens ingredienser sammen
5. Skyl ruccola og dup det tørt på køkkenrulle - kom det på en tallerken
6. Hæld quinoa og de bagte peberfrugter over
7. Kom oliven og mozzarella ved
8. Kom dressingens ingredienser ud over
9. Rist græskarkerner på en tør pande og kom dem over salaten