

Quinoasalat med bær og feta

Opskrift til 4-6 personer

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 1 dl quinoa (målt inden det koges)
- 1/4 granatæble
- 1 håndfuld pistacienødder
- 2 gulerødder
- 1 god håndfuld blåbær
- 2 håndfulde valgfrit salat, f.eks. feldsalat
- 3 spsk. fetaost
- 1 lille håndfuld mynte
- citronskal fra 1/2 citron + et drys flagesalt

Dressing

- 1/3 dl olivenolie
- lidt salt og peber
- 1 tsk. sød sennep
- 1 spsk. citronsaft
- 2 tsk. flydende honning eller sirup

Sådan gør du

1. Kog quinoa efter anvisning på pakken
2. Rør imens din dressing sammen
3. Pil kernerne ud af granatæblet og skallerne af pistacienødderne
4. Skyl gulerødder og skær dem i tynde skiver (jeg skræller dem ikke, men gør dem bare rent)
5. Skyl salat og dup det tørt, kom det i bunden af et fad eller en tallerken
6. Kom den kogte quinoa over, sammen med gulerødderne, fetaosten, granatæble, mynte og blåbær.
7. Riv citronskal over og kom pistacienødder over, som lige kan hakkes lidt inden.
8. Slut med at hæld olien over og drys lidt salt