

Kinoa Sebze Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 5/10

Kinoa sebze çorbası kinoa ve aji notal sebze suyu ile buluşturarak hafif baharlı taneli ve And dağları göz kırpar bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kinoa
- 1 adet Patates
- 1 adet Havuç
- 1 yemek kaşığı Aji amarillo ezmesi
- 5 su bardağı Su

Yapılış

1. Kinoa yıka patates ve havucu küçük doğrayın.
2. Sebzeleri tencerede aji amarillo ile kıs süre çevirin.
3. Kinoa ve suyu ekleyip çorbayı kaynatın.
4. Çorbayı 22-25 dakika pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Kinoa yıka çorbadaki sabunsu tadı temizler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, yanına dilimi ve kişniş sunun.