

Limonlu Kinoa Salatası

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Peru usulü limonlu kinoa salatası kinoa, limon ve sebzeye buluşturarak hafif, ferah bir salata yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı kinoa
- 1 adet salatalık
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 0.3 demet maydanoz

Yapılışı

- Kinoa bol suda yıkayıp süzün.
- Kinoa 2 su bardağı suyla 12-15 dakika haşlayıp tamamen soğutun.
- Salatalığı küçük küpler halinde doğrayın. Maydanozu ince kıyın.
- Limon suyunu soğuyan kinoaya ekleyip salatalık ve maydanozla harmanlayın.
- Salatayı 10 dakika dinlendirip serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Kinoa dinlendirmek salatada daha tane tane bir doku kurar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.