

Quinoa sunrise

8 personer

3 dl quinoaagryn
½ rödlök
2 avokador
2 askar gula och röda cocktailtomater
1 burk à 198 g Green Giant salladsmajs
eller 1 burk Green Giant minimajs (avrunnen)
150 g blandade och marinerade oliver
200 g blandad jungfrusallad, fin sallad med skott
flingsalt
nymald svartpeppar



Tips!

Strö 1 dl saltrostat solrosfrön eller pumpakärnor över salladen.

Jalapeñovinägrette

½ dl vit balsamvinäger
1 msk flytande honung
1 dl olivolja
1 finhackad vitlöksklyfta
1 finhackad jalapeño

Koka quinoan enligt anvisningar på förpackningen.

Skala och skiva rödlöken tunt.

Skala och skär avokadon i tärningar.

Dela cocktailtomaterna på mitten. Blanda alla ingredienser till salladen.

Rör ihop vinägretten.

Strö flingsalt och nymald svartpeppar över salladen.

