

Quinoasallad

4 p

Quinoa 2 dl
morötter 2, rivna
vårlökar 4, tunt skurna
rostade fröer 1 dl
russin/tranbär 20 st skurna i bitar
Persilja ½ kruka hackad
dill ½ kruka hackad

Dressing:

olivolja 1 dl
lime/citron ½ pressad
äppelcidervinäger 2 msk
tamari 2 msk
salt

Torrosta quinoa i kastrull i några minuter. Koka den sedan efter anvisningen på förpackningen. Blanda olivolja, citronjuice, äppelcidervinäger, tamari och salt i en skål. Låt quinoan stå i 5 minuter när den är klar. Rör om försiktigt med en gaffel så den blir mer fluffig. Blanda i hälften av dressingen och tillsätt mer om så önskas. Tillsätt resten av ingredienserna och blanda försiktigt.