



# Quinoa-salat

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 30 Min.  
Hviletid 10 Min.  
Tilberedningstid 30 Min.  
Portioner 4  
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

med tahini-dressing

## Quinoa

---

150 g hvid quinoa  
200 ml grøntsagsbouillon  
100 ml æblesaft  
1 spsk olivenolie  
1 tsk ahornsirup  
2 spsk rosiner  
½ tsk ras el hanout  
1 knsp gurkemeje  
1 knsp kanel  
½ chilibælg, hakket  
½ tsk salt

## Salat

---

1 agurk  
1 mango  
50 g saltede pistacier, uden skal, hakkede  
3 kviste dild, hakket  
3 kviste koriander, hakket  
3 kviste persille, hakket  
2 kviste mynte, hakket





## Dressing

---

80 g tahini  
75 ml lunkent vand  
½ citron, kun saft  
1 spsk olivenolie  
1 knsp spidskommenpulver  
1 knsp cayennepeber  
½ tsk salt

## Quinoa

---

Vask quinoa-salaten, og lad den dryppe af. Kom den i en porcelænsform sammen med de øvrige ingredienser; rør sammen.

Dampkog quinoa-salaten på en ovnrister på den midterste hylde ved 100 °C i 30 minutter. Tag quinoa-salaten ud af ovnen, dæk den til, og lad den bløde op i mindst 10 minutter. Skil den ad med en gaffel.

## Salat

---

Skræl agurken, og fjern kernerne. Skræl mangoen. Skær agurk og mango i 5 mm store terninger. Kom dem i en skål sammen med de resterende ingredienser, og bland dem med den lunkne quinoa-salat.

## Dressing

---

Rør alle ingredienser godt sammen i en skål.

## Anretning

---

Bland dressingen med den endnu lunkne quinoa-salat.

## Tilberedelsestrin

---

**Dampning 100°C i 30 Min.**

## Tilbehør

---

Ovnrister  
Porcelænsfad med ca. 1 l volumen

