

Stegte gulerødder med quinoa

Salat/tilbehør til 10 personer

INGREDIENSER:

300g Tørsleffs quinoa mix
1 rødløg
0,5dl Monini olivenolie
1 citron
20-30 små gulerødder (afhængig af størrelsen)
75g brunet smør
4 spsk Tørsleffs afskallede hampefrø
1 bundt koriander
Salt og peber

TILBEREDNING:

Quinoa tilberedes efter anvisning. Eventuelt overskydende vand hældes fra. Vendes med olivenolie, citronskal, saft, salt, peber, finthakket rødløg og koriander stilke. Fordeles på et fad.

Gulerødderne koges 5 minutter i letsaltet vand og steges herefter i brunet smør til gylden. Drysses med hampefrø.

Anret gulerødder, brunet smør og hampefrø over den marinerede quinoa og pynt med friskhakket koriander inden servering. Velegnet som både kold, lun og varmt tilbehør.

