

VIIKON NOPEIN!

4 HENKEÄ

## Raikas kvinoa-fetasalaatti



Salaatit ovat arjen pelastus!

1 PKT KVINOAA  
3 TOMAATTIA  
½ KURKKU  
½ PSS KEVÄTSIPULIA  
½ RUUKKU KORIANTERIA  
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA  
TILKKA ÖLJYÄ  
½ SITRUUNAN MEHU  
1 RUUKKU SALAATTIA  
1 PKT FETAA  
½ PSS SIEMENSEKOITUSTA

### Kastike:

½ DL OLIIVIÖLJYÄ  
1 TL HUNAJAA TAI RIPAUS SOKERIA  
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA  
1 RKL VALKOVIINIETIKKAA

1.

Laita vesi kiehumaan kvinoaa varten. Kuutio tomaatit ja kuutio kurkku, suikaloi kevätspuli, hienonna korianteri sekä revi salaatti.

2.

Keitä kvinoa pakkauksen ohjeen mukaan. Huuho kypsä kvinoa kylmällä vedellä siivilässä ja valuta hyvin.

3.

Valmista kastike kvinoan kypsessä. Sekoita oliiviöljyn joukkoon hunaja, suola, mustapippuri ja valkoviinietikka.

4.

Sekoita jäädytetyn ja valutetun kvinoa joukkoon tomaatti, kurkku, kevätspuli, korianteri, ripaus suolaa ja mustapippuria sekä tilkka öljyä. Purista joukkoon vielä sitruunan mehu.

5.

Jaa salaattia lautasille, annostele päälle kvinoasekoitusta, murena fetaa ja ripottele siemeniä sekä viimeistelemällä kastikkeella.



30min.