

Kvinoa sinihomejuustolla, pinaatilla, pähkinöillä ja mansikoilla

kokonaisaika **25 min** 25 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):

9386 kJ / 2242 kcal

AINEKSET

4 annosta

200 g	valkoista kvinoa
100 g	tuoretta babypinaattia
200 g	mansikoita
150 g	roquefortjuustoa
100 g	saksanpähkinöitä
2 rkl	oliiviöljyä
1 rkl	hunajaa
2 rkl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna 450 ml vettä. Lisää kvinoa ja kypsennä kannen alla miedolla lämmöllä 15 minuutin ajan, kunnes vesi on imeytynyt. Anna jäähtyä.

Vaihe 2

Laita pinaatti lautasille ja sekoita varovasti kvinoan kanssa. Lisää hienonnettu juusto ja mansikat.

Vaihe 3

Laita pähkinät paistinpannulle, lisää oliiviöljyä ja sitrussoijakastike. Kypsennä kastiketta hetken aikaa, kunnes se sakenee. Laita pähkinät ruuan päälle ja kaada päälle loppu kastike.