

Quinoa saláta glutén- és laktózmentesen

Hozzávalók

- 150 gr quinoa (kétszeres mennyiségű vízben megfőzve)
- 2 db kápia paprika (apró kockára vágva)
- 1 db kígyóuborka (apró kockára vágva)
- 1 közepes fej lilahagyma (finomra vágva)
- 6-8 db kockátparadicsom (negyedekbe vágva)
- 50 g olajbogyó (apróra vágva)
- 4 szál petrezselyem (finomra vágva)
- 1 marék bazsalikom (finomra vágva)
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 1 ek almaecet
- 3 ek olívaolaj
- 1 tk chili (opcionális)

Elkészítés

1. Miután előkészítettünk minden hozzávalót, egy nagy és mutatós tálba tesszük őket a főtt, kihűlt quinoával együtt.
2. Megszórjuk apróra vágott chilivel, petrezselyemmel és bazsalikkal. Meglocsoljuk ecettel, olívaolajjal, ízesítjük sóval és borssal.
3. Az egészet jó alaposan összekeverjük, majd végül megszórjuk fetasajttal.

