

Saffransquinoa med russin, mandel och granatäpple

8 portioner (308 kcal per portion)

Ingredienser

4 dl vit quinoa
1 ½ gul lök
½ msk olivolja
1 paket saffran
salt och svartpeppar
1 dl sultanrussin
3 apelsiner
1 ½ dl granatäpplekärnor
1 dl rostade mandelspån
½ dl pistagenötter
*2 msk hackad färsk
bladpersilja*

Koka quinoan i 13 minuter. Häll av vattnet. Skala och finhacka lök och fräs gyllenbrun i lite olja. Tillsätt saffran och quinoa och låt steka i några minuter. Smaka av med salt och svartpeppar.

Lägg upp quinoan på ett stort fat. Blanda ner russin. Skär av skalet på apelsinerna med en vass kniv och skär ner apelsinklyftor i salladen. Toppa med granatäpple, mandelspån och pistagenötter. Strö över persilja och dekorera med grönkål och apelsinskivor. Salladen går att servera varm, ljummen eller kall.

