

Quinoa med asparges, ramsløg og gedeost

Tilberedningstid ca. 25 minutter

- 1 pose quinoa
- 1 broccoli (stokken skrællet – delt i buketter gennem stokken)
- 1 bundt grønne asparges (enderne knækket af – i skrå stykker)
- 1 løg med top (i smalle både – toppen fintsnittet)
- ¼ citron (saft)
- ¾ pose ramsløg (i tynde strimler)
- ½ rulle gedeost
- Tjek, at du selv har: Olivenolie, havsalt og sort peber

Køkkennote: Husk, når du ordner din broccoli, at stokken også kan spises. Den er faktisk virkelig lækker, men den skal skrælles for den grove hinde. Skær derefter broccolien i store buketter ned gennem stokken.

1. Sæt vand over til quinoa.

2. Skyl quinoaen grundigt. Kom quinoaen i en gryde, overhæld med 2 dl kogende vand og tilsæt salt. Kog under låg i 10 minutter, og lad trække under låg i 5 minutter.

3. Skyl og klargør alle grøntsagerne.

4. Sauter broccoli, asparges og løg (gem toppene til senere) sprødmørt i olivenolie på en stor varm pande.

5. Tilsæt quinoa og løgtoppe til panden, og smag til med salt, peber og lidt citronsaft.

6. Vend næsten al ramsløgen i panden lige inden servering.

Servering

Anret quinoaretten i en dyb tallerken. Top med brud af gedeost samt det sidste af ramsløgene.