



Salatka z quinoa i krewetkami

 2 porcje

 40 minut

Składniki

- 1 l wody
- 20 g komosy ryżowej
- 40 g miększu krewetek
- 50 g rukoli
- 50 g cykorii sałatowej
- 50 g pomidorków cherry, pokrojonych na kawałki
- 20 g marchewki, pokrojonej na kawałki
- 50 ml sosu tysiąca wysp

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Wlej 500 ml wody do kielicha do gotowania.

3

Ugotuj.

4

Dodaj 20 g komosy ryżowej.

5

Ugotuj.



Wsyp komosę ryżową do wkładu do gotowania, wylej wodę, odstaw komosę na bok.



Wyczyścić kielich do gotowania.



Umieść 500 ml wody i 40 g miększu krewetek w kielichu do gotowania.



Ugotuj.



Odcedź miąższ krewetek do dużej miski, wylej wodę, włóż do niej komosę ryżową i resztę składników, a następnie Wymieszaj je szpatułką.



Gotowe do podania! Smacznego!
