HAUGEN-GRUPPEN

Quinoa gourmand med rødbeter (10 personer)



Forberedelse

Tilbereding
Kok Tipiak Quinoa gourmet i rikelig med vann i ca 14 min. Sil av og la det avkjøle. Blansjer hel rødbete til den er myk. Legg i kaldt vann og skrell, og kutt i terninger a 10 mm. (Du kan bruke syltet rødbete eller ferdig kokt rødbete.) Lag en dressing med Il Torrione balsamico eddik og Ybarra EV olivenolje. Bland sammen og smak til med Maldon salt og juster med Realemon sitronjuice. Sett retten på kjøl 1 time slik at alle smaker kommer best mulig fram.

Produkter

Quinoa Gourmand *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Egg,Lupiner,Melk,Selleri,Sennep,Sesamfrø,Soya)	1000 g
Paprika Rød Grillet	500 g
Extra virgin olivenolje	150 ml
Sitronjuice 1 liter *(Svoveldioksid eller sulfitter)	10 ml
Balsamico *(Svoveldioksid eller sulfitter)	70 g
Maldon flaksalt bøtte 570g	10 g
Rødbete kokt eller syltet	1500 g

*Allergener