

Quinoa-Salat mit Curry und cranberries von merlin

Mengen für 10 Personen

250 g Langkornreis	Statt Reis weisses Quinoa verwenden. Dieses unter fliessendem Wasser waschen.
7.5 dl Wasser	aufkochen und salzen, das Quinoa beugeben und ca. 20 min kochen lassen, bis das Quinoa ausquillt. In ein Seib abgiessen und gut abtropfen lassen.
2.5 dl Balsamico-Essig	weisses Balsamicoessig verwenden
2.0 dl Öl	Rapsöl
75 g Ingwer	frischer Ingwer raffeln
3.0 TL Salz	Meersalz
10 g Curry	milder oder scharfer Curry und halb soviel Kurkumapulver soiwe 1/4 soviel Korianderpulver beugeben.
50 g Rohrzucker	Rohrzucker fein, zugeben
2.5 dl Kokosmilch	zugeben, verrühren und gut mischen. Deas Quinoa zugeben.
125 g Rosinen	Cranberies dazugeben alles gut vermischen, kalt stellen.

Kann auch mit Resten von Quinoa (vom Vortag) hergestellt werden.