



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Julsallad med quinoa, granatäpple, ädelost och hasselnötter

Till servering
Surdegspavé 2 st

Senap- och honungsvinaigrette
Senapsvinaigrett 1 förp
Flytande honung 1 förp
● Olivolja 1 msk
● Salt ½ tsk

Quinoasallad
Quinoamix 125 g
Päron 1 st
Strimlad rödkål 150 g
Strimlad grönkål 75 g
Torkade tranbär 25 g

Topping
Hassel nötter 40 g
Ädelost 100 g
Granatäpple 1 st

Att ha hemma ●
Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka quinoamix enligt anvisning på förpackningen. Häll av och låt svalna.
3. Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
4. **Senap- och honungsvinaigrette:** Blanda senapsvinaigrette, flytande honung, olivolja, salt och lite nymald svartpeppar i en rymlig salladsskål.
5. **Linas julsallad:** Tärna päron. Blanda ner i bunken tillsammans med strimlad rödkål, strimlad grönkål, torkade tranbär och kokt quinoa. Bland ihop ordentligt, knåda gärna in dressingen med händerna.
6. Rosta hasselnötter i en torr stekpanna. Smula ädelost. Halvera granatäpple och slå ut kärnorna. Slå ut kärnorna genom att slå med en träslev eller liknade på baksidan av granatäpplet så att kärnorna ramlar ut.
7. Toppa salladen med ädelost, granatäpple och hasselnötter. Servera med surdegspavé.