



Rapea mantelinen quinoa

Valmistus

Valmistelu :



4 annosta



25min



1. Keitä quinoa keskisuuressa kattilassa. Lisää kaksi lasillista vettä. Kuumenna kiehumispisteeseen ja vähennä sen jälkeen lämpöä. Peitä kannella ja anna hautua 15 minuuttia tai kunnes kaikki vesi on imeytynyt. Nosta kattila pois liedeltä ja lisää kaneli ja merisuola.
2. Käytä samaa kattilaa ja keitä mantelijuomaa keskilämmöllä noin 3-4 minuuttia tai kunnes se on lämmintä.
3. Pinoa ainekset kerroksittain jälkiruoka-astioihin - Quinoa, mantelilastut, omenat ja kasvipohjainen vaihtoehto jogurtille.
4. Kaada lämmin mantelijuoma quinoakerroksen päälle. Kaada lämmintä hunajaa päälle käyttäen teelusikkaa. Tarjoile lämpimänä.

Ainesosat

- - 130 g keittämätöntä quinoa
- - 1 tl jauhettua kanelia
- - 1/4 tl merisuolaa
- - 10 cl Alpro mantelijuomaa
- - 1 rkl mantelilastuja
- - 2 omenaa, josta poistettu siemenet ja pilkottu
- - 130 g Alpro maustamatonta kasvipohjaista vaihtoehtoa jogurtille
- - 1 tl kirkasta hunajaa

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Mantelijuoma Original UHT



Alpro Natural



Alpro Mantelijuoma Original UHT



Alpro Fresh Tuoremantelijuoma

