سلطة الكينوا المكسيكية

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min الوقت الكلي: 0 min الأشخاص : 2-1

المكونات:

- 2/1 كوب من الطماطم الشيري (أحمر وأصفر), مقطعة نصفين
- 2/1 كوب منن الفلفل الأحمر الحلو, مقطع مكعبات 1/2 إنش
- 2/1 كوب من الفول الأسود (أو الفول العادي)
- 4/1 كوب من البصل الأحمر, مقطع مكعبات صغيرة
- 1 ذرة طازجة, مسلوقة ثم مشوية ومقطعة الى كتل كبيرة
- 1 ملعقة كبيرة من فلفل الهالابينو الطازج, مفروم
- 2/1 كوب من الكزبرة الطازجة, مقطعة قطع
- 2/1 كوب من الكينوا المطبوخة
- 1 حبة أفوكادو, مقطعة مكعبات

الصلصة:

- 2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 2/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 4/1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 4/1 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم

- رشة من بودرة الكاين الحارة

الخطوات:

1. نمزج كل مكونات الصلصة معاً في وعاء صغير ونتركهم جانباً.
2. نضيف مكونات السلطة لوعاء التقديم ماعدا النفوكادو. ثم نضيف الصلصة ونمزج, ونتذوق للإضافة أي توابل. وأخيراً نرتب النفوكادو فوق المكونات ونقدم الوعاء. استمتعوا!