



## JERNEJ KITCHEN

# SOLATA S KVINOJO IN SLADKIM KROMPIRJEM

*Solata s kvinojo, sladkim krompirjem, ohrovom in grenivko je čudovita priloga ali veganska glavna jed za hladne dni. Narejena v samo 35 minutah.*

ZA	4	OSEBE GLAVNA JED ALI 6 OSEB PRILOGA
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

### SOLATA

- 200 g kvinoje
- 500 ml vode
- 1/2 čajne žličke soli
- 900g sladkega krompirja (ali dva večja)
- 2 žlici olivnega olja (za krompir)
- 1/2 žličke timijana
- 150 g listnatega ohrovta
- 1 grenivka
- 1/2 rdeče čebule

### PRELIV

- 2 žlici favorjevega sirupa
- 3 žlice olivnega olja
- 1 strok česna
- 3 žličke limoninega soka, sveže iztisnjene

### TOOLS AND EQUIPMENT

- cedilo
- kozica
- večji pekač
- papir za peko

### PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 220 °C (navadno), ali 210 °C (ventilator). Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

### KVINOJA

Kvinojo damo v cedilo in speremo pod tekočo vodo. Prestavimo v kozico in dodamo vodo in sol. Pristavimo na zmeren ogenj. Ko mešanica zavre, pokrijemo s pokrovom in kuhamo 12 - 15 minut pri rahlem vretju.

### SLADEK KROMPIR

Sladek krompir olupimo in narežemo na kocke velike približno 2cm x 2 cm. Stresemo na pekač in začinimo z olivnim oljem in timijanom. Solimo in popramo ter razporedimo v eni plasti. Postavimo v predhodno segreto pečico in pečemo 15 - 20 minut pri 220 °C (navadno), ali 210 °C (ventilator), oziroma tako dolgo, da je krompir mehek.

### LISTNATI OHROVT

V lonev damo liter vode. Solimo in pristavimo na močan ogenj, da voda zavre. Dodamo ohrov, ki ga potopimo v vodo. Blanširamo 30 sekund, nato ohrov hitro odcedimo in ohladimo pod hladno tekočo vodo, da se proces kuhanja ustavi.

### PRELIV

V manjši skledi premešamo favorjev sirup, olivno olje, nastrgan ali iztisnjen strok česna in limonin sok. Začinimo s soljo in poprom in postavimo na stran do uporabe.

### KVINOJINA SOLATA

V skledo damo kuhanjo (na sobno temperaturo ohlajeno)

kvinojo, pečen sladek krompir, listnati ohrov, grenivko, tanko narezano rdečo čebulo in preliv. Dobro premešamo, da se sestavine povežejo in postrežemo kot glavno jed ali prilogo.