

Quinoa parfait

Préparation 10 m.

Cuisson 1 m.

2 t. de quinoa

3 t. de bouillon de poulet

Jus de 1 citron

2 pincées de sel

Herbes au choix

Rincer le quinoa. Idéalement le faire tremper la veille dans de l'eau filtrée en ajoutant 1 c. à table de vinaigre de cidre ou de jus de citron.



Bien égouter le quinoa et le mettre dans la cuve avec le bouillon de poulet, le jus de citron, les herbes et le sel.

Cuire 1 m. à MANUAL et laisser la pression descendre naturellement pendant 10 m.

INSTANT POT COOKBOOK : The Ultimate 365 Best Instant pot pressure cooker cookbook (instant pot recipes, instant pot cookbook, instant pot cookbook for two, instant pot slow cooker cookbook, paleo.