

Салат с киноа и малиновой заправкой

- *свекла запеченная
- *микс из листьев салата
- *кедровые орешки
- *сыр Фетакса
- *инжир вяленый
- *сладкий лук
- *помидор
- *перец печеный
- *цедра лимона
- *зелень петрушки, кинзы, базилика
- *киноа
- *малиновая заправка (полстакана малины (свежей или замороженной); четверть стакана яблочного и столько же бальзамического уксуса; сахар - 2 ч. л.; дижонская горчица - 1 ст. л.; четверть стакана растительного масла – все взбить блендером)

Запеченную свеклу чистим, режем кусочки или как нравится. В сковороду кладем сахар, бальзамический уксус, воду, розмарин и порезанную свеклу. Даем закипеть и переводим на небольшой огонь. Оставить на огне пока жидкость не выпарится. Выключаем огонь, вынимаем розмарин и солим свеклу. Даем остыть. Добавляем остальные ингредиенты.