



Η μαγειρίτσα με 3 μανιτάρια και κινόα που θα λιγουρευτούν όλοι αυτό το Πάσχα

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 40-50 λεπτά **Χρόνος Αναμονής:** 15 λεπτά

Φυλάσσεται καλυμμένη στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά για τη μαγειρίτσα:

- 250 γρ. κινόα
- 400 γρ. μανιτάρια πλευρώτους
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 6 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 1 πράσο, ψιλοκομμένο
- 500 γρ. μανιτάρια λευκά ή brown, σε λεπτές φέτες
- 500 γρ. μανιτάρια πορτομπέλο, ψιλοκομμένα
- φύλλα από 1 μαρούλι, κομμένα
- 1 ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
- ½ ματσάκι μάραθο, ψιλοκομμένο
- ½ ματσάκι μυρώνια, ψιλοκομμένα
- **2 κ.σ. υγρό ζυμό λαχανικών MAGGI**
- 2 λίτρα νερό
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το ταχινόλεμονο:

- 3 κ.σ. ταχίνι
- χυμό από 2 λεμόνια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε την κινόα σε ένα μπολ, την καλύπτουμε νερό και την αφήνουμε για 5 λεπτά να μουλιάσει. Την σουρώνουμε σε ένα λεπτό σουρωτήρι και την ξεπλένουμε καλά για τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα με τρεχούμενο νερό. Την αφήνουμε στην άκρη να στραγγίξει καλά.



- 2) Απλώνουμε τα ψιλοκομμένα πλευρώτους σε ένα ταψί που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα, περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για 15-20 λεπτά, ανακατεύοντάς τα στη μέση του ψησίματος. Αφήνουμε στην άκρη.
- 3) Ζεσταίνουμε 100ml ελαιόλαδο σε βαθιά κατσαρόλα. Σοτάρουμε το κρεμμύδι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια και το πράσο για 10 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε τα λευκά ή brown μανιτάρια και τα πορτομπέλο, αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε να μαραθούν για 10 λεπτά σε δυνατή φωτιά.
- 4) Όταν εξατμιστούν τα πολλά υγρά, προσθέτουμε την κινόα και τα ψητά πλευρώτους και ανακατεύουμε για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε το μαρούλι, τον άνηθο, το μάραθο και τα μυρβάνια, ανακατεύουμε και περιχύνουμε με το νερό. Προσθέτουμε τον [υγρό ζυμό λαχανικών MAGGI](#) και βράζουμε με κλειστό το καπάκι για 20-25 λεπτά.
- 5) Λίγο πριν κατεβάσουμε το φαγητό απ' τη φωτιά, ετοιμάζουμε το ταχινόλέμονο. Σε μπολ, με σύρμα ή ένα πιρούνι, χτυπάμε καλά το ταχίνι και προσθέτουμε σιγά σιγά τον χυμό λεμονιού, χτυπώντας συνεχώς. Με μία κουτάλα, ρίχνουμε 2-3 κουταλιές καυτό ζυμό από τη μαγειρίτσα μέσα στο μείγμα του ταχινιού, ανακατεύοντας ζωηρά. Ρίχνουμε το ταχινόλέμονο στη μαγειρίτσα, ανακατεύοντας συνεχώς και αφήνουμε να σιγοβράσει για 2 λεπτά.
- 6) Κατεβάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε 2 κ.σ. ωμό ελαιόλαδο, αφήνουμε το φαγητό να "κάτσει" για 10 λεπτά και σερβίρουμε σε βαθιά πιάτα με επιπλέον φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λεμόνι.