



Βουτυράτη & σκορδάτη κινόα

Χρόνος προετοιμασίας: 2-3 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15-20 λεπτά

Υλικά:

15 γρ. βούτυρο της επιλογής μας
2 κ.γλ. σκόνη σκόρδο ή 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
450 ml ζωμός λαχανικών, καυτός ή νερό, καυτό
180 γρ. κινόα, άσπρη ή τρίχρωμη
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για σερβίρισμα:

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε ξεπλένοντας την κινόα πάνω από μία κατσαρόλα για να ξεπικρίσει.
- 2) Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο, την σκόνη σκόρδο και τον ζωμό λαχανικών.
- 3) Μόλις λιώσει το βούτυρο προσθέτουμε την κινόα, φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατ' επιλογή και αφήνουμε να βράσει για 15-20 λεπτά με κλειστό καπάκι, ή μέχρι να απορροφήσει όλο το νερό.
- 4) Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφρατεύουμε την κινόα με ένα πιρούνι.
- 5) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και καπνιστή πάπρικα.