

VANILJAINEN KVI- NOAPUURO

Kokonaisaika: 35 Minuuttia
Annosmäärät: 4 Annosmäärät



Ainekset

Puuro

- 240 g kvinoa
- 6 dl mantelimaitoa
- 2 dl vettä
- 1 rkl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljatahnaa
- 2 dl vaahterasiirappia
- 200 g kreikkalaista jogurttia

Pinnalle

- 4 kappaletta viikunaa
- mustikoita
- persimmon
- banaania
- Granaattiomenan siemeniä
- mantelilastuja

Valmistelu

- Huuhtele kvinoa kylmällä vedellä, kunnes vesi muuttuu kirkaaksi.
- Yhdistä kvinoa, mantelimaito ja vesi keskikokoisessa kattilassa. Kiehauta. Sekoita joukkoon vaniljatahna ja vaahterasiirappi. Vähennä lämpöä ja anna kiehua hiljalleen 15–20 minuuttia, kunnes kvinoa pehmenee.
- Siirrä kattila pois levytä ja anna puuron tasaantua 10 minuuttia. Sekoita sitten joukkoon kreikkalainen jogurtti.
- Jaa puuro neljään tarjoilukulhoon ja asettele pinnalle viikunoita, mustikoita, persimonia, banaaniviipaleita, granaattiomenan siemeniä ja mantelilastuja.