

# Retsept: Kinoa lõhe ja avokaadoga

Vaja läheb (portsjon 2-le):

- 100 g kinoad
- 1 suur avokaado
- 1 sidrun (sidrunist pressitud mahl ja peenelt riivitud koor)
- 100 g vähesoolatud lõhefileed
- extra virgin oliivõli
- maitserohelist: till, petersell või roheline sibul
- soola, pipart

**Valmistamine:**

Kõigepealt keeda kinoa vastavalt pakendi juhendile (~15 minutit), vajadusel kurna ning jäta natukeseks potti jahtuma. Sega soovi korral juurde maitseroheline (mina lisasin tilli) ning maitsesta soola ja pipraga, lisa ka peenelt riivitud sidrunikoor. Jaga kinoa võrdsetl kahele taldrikule, aseta peale avokaado ning lõhefilee viilud ning pigista peale sidruni mahl. Soovi korral lisa salatile oliivõli ning maitseaineid.

