

# 小米沙拉配 苹果醋酱

准备时间：

15分钟

份量：4人

## 材料

- 2 汤匙 博绕谷 苹果醋
- 1 杯小米
- 2 杯水
- 2 汤匙橄榄油
- ¼ 杯 Origins 生蜂蜜
- 2 汤匙 博绕谷 苹果醋
- 橙色/柠檬皮
- 你选择的蔬菜
- 加盐调味
- 松子
- 蔓越莓

## 准备

1. 将小米和开水倒入平底锅。把水烧开，然后调低火，炖12分钟。用叉子弄松，放凉。
2. 将橄榄油、蜂蜜、苹果醋&橙皮放入小碗里搅拌。
3. 把放凉的小米放在大碗，加入调料，用叉子搅匀。
4. 加入蔬菜、松子和蔓越莓，搅匀。加盐调味。
5. 用你选择的香草或水果装饰。

