

FESTA DELL' ORZO



Het is Italiaans voor 'gerst', ziet eruit als rijst, maar proeft als pasta. Want dat is het ook.

Orzo is een snel populairder wordende telg uit de Italiaanse keuken.

Voeg er de passende smaaktonen aan toe en de zon danst op de borden.

INGREDIËNTEN VOOR 1 PERSOON

150 G GEKOOKTE ORZO
20 G OLIJFOLIE
25 G GEDROOGDE ABRIKOOS
60 G FETA
5 GEPOFTE KERSTOMAATJES
20 G KALAMATA OLIJF
30 G WALNOOT
50 G GEGRILDE AUBERGINE
1 G GROF ZOUT
½ CITROEN ZESTE
1 G ZWARTE PEPER
2 G TAKJES DILLE
2 G BIESLOOK GESNEDEN
2 G PETERSELIE GESNEDEN
30 G GEPEKELDE UI
OPTIONEEL: MINI KOMKOMMER

VOOR DE GEPEKELDE UI

30 G RODE UI IN RINGEN
30 G SUIKER
30 G AZIJN
30 G WATER
1 STERANIJS

BEREIDING

1. Breng het water met de azijn, het steranijs en de suiker op kooktemperatuur.
2. Haal het daarna van het vuur, voeg er de rode uien aan toe en laat alles rustig afkoelen (kan ook op voorhand).
3. Meng de orzo met de olijfolie en de citroen zeste en bedek hiermee de bodem van het bord.
4. Verdeel de Kalamata olijf, aubergine en abrikoos over de orzo en doe daarna hetzelfde met de kerstomaatjes en de gepekeld ui.
5. Snij de helft van de feta in blokjes en kruimel de andere helft eroverheen, kruid alles met grof zout en zwarte peper en werk af met de verse kruiden.

