



WIJNBOX

Ramón Roqueta tinto

De aardse smaken van orzo en paddenstoelen komen het beste naar voren met een sappige, maar karaktervolle rode wijn als deze.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be



WEEK 40
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Risotto van orzo met paddenstoelen en kruidenkaas

Je garneert de risotto met verse basilicum

Deze snelle risotto maak je van orzo. Dit is geen rijst, maar een pastasoort. Orzo heeft minder tijd nodig om te garen maar heeft wel de smeuïge structuur die je van risotto gewend bent. Ideaal dus! In dit gerecht combineer je de orzo met een paddenstoelenmix en kruidenkaasblokjes met tuinkruiden, bieslook en ui. bewaar in de koelkast



20-25 min



supersimpel



eet binnen
3 dagen



vegetarisch



kind-
vriendelijk



Bosui



Verse basilicum



Gemengde
paddenstoelen



Kruidenkaas



Sjalot



Knoflook



Orzo



Pompoenpitten

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot	½	1	1½	2	2½	3
Knoflook	½	1	1½	2	2½	3
Verse basilicum (blaadjes) 23)	2	4	6	8	10	12
Bosui	2	4	6	8	10	12
Orzo (g) 1) 17)	85	170	250	335	420	500
Pompoenpitten (g) 19) 22)	10	20	30	40	50	60
Gemengde paddenstoelen (g) 23)	175	350	525	700	875	1050
Kruidenkaas (g) 7)	40	75	100	125	150	175
Groentebouillon (ml)*	175	350	525	700	875	1050
Roomboter (el)*	½	1	1	1½	2	2½
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose
Kan sporen bevatten van
17) eieren, 19) pinda's,
22) noten en 23) selderij.

Benodigdheden

Pan met deksel,
koekenpan

Voedingswaarden 649 kcal | 27 g eiwit | 69 g koolhydraten | 28 g vet, waarvan 13 g verzadigd | 9 g vezels



1 Bereid de bouillon. Snipper de sjalot en snijd of pers de knoflook fijn. Scheur de basilicum klein en snijd de bosui in ringen.



2 Verhit de helft van de roomboter in een pan met deksel en fruit de sjalot en knoflook 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de orzo toe en bak 1 minuut.



3 Schenk de bouillon over de orzo en kook de orzo, afgedekt, in 10 - 12 minuten droog. Schep tussendoor een paar keer om. Voeg eventueel water toe als de orzo te droog wordt.

4 Verhit ondertussen een koekenpan op hoog vuur en rooster de pompoenpitten, zonder olie, goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart.



5 Verhit de overige roomboter in dezelfde koekenpan en bak de paddenstoelen en bosui 5 - 6 minuten op middelhoog vuur. Voeg de paddenstoelen, bosui en de helft van de kruidenkaas toe aan de orzo en laat al roerende smelten. Breng op smaak met peper en zout.

6 Verdeel de orzo over de borden. Bestrooi met de pompoenpitten en garneer met de overige kruidenkaas en verse basilicum.

Tip! Je zou het misschien niet verwachten, maar orzo is ook erg smaakelijk in een soep.