



# ORZO MET GEBAKKEN SJALOTJES

met kastanjechampignons, citroenricotta en pecorino



Sjalot



Kastanjechampignons



Citroen \*



Verse dragon & kervel \*



Orzo



Ricotta \*



Geraspte pecorino \*

Totaal voor 2 personen:  
30 min.

Veggie

Gemakkelijk

Family

Eet binnen 5 dagen

In deze orzo spelen sjalotten de hoofdrol. Door deze lang te bakken komen er suikers vrij, waardoor ze karamelliseren en heerlijk zoet worden. Samen met de nootachtige, aardse smaak van de paddenstoelen zorgt dit voor een heuse smaakexplosie.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Keukenpapier, fijne rasp, grote koekenpan, pan met deksel en kleine kom.

Laten we beginnen met het koken van de **orzo met gebakken sjalotjes**.



## 1 VOORBEREIDEN

Bereid de bouillon. Snijd de **sjalot** in de lengte in achten. Maak de **kastanjechampignons** schoon met keukenpapier en snijd ze in plakken. Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp en pers de **citroen** uit. Snijd de **verse kervel** fijn en hak de **verse dragon** grof.



## 2 CHAMPIGNONS BAKKEN

Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelmatig vuur en roerbak de **sjalot** in 16 – 18 minuten goudbruin en zacht. Voeg in de laatste 5 – 7 minuten de **kastanjechampignons** toe en bak al roerend bruin. Breng op smaak met peper en zout.



## 3 ORZO KOKEN

Verhit ondertussen een pan met deksel, zonder olie, op middelhoog vuur en rooster de **orzo** 1 minuut. Voeg de bouillon toe, zet het vuur laag en kook de **orzo**, afgedekt, in 12 minuten droog. Roer daarna de korrels los en laat zonder deksel uitstomen.



## 4 RICOTTA MENGEN

Meng ondertussen in een kleine kom de **ricotta** met de **geraspte pecorino** en per persoon ¼ tl citroenrasp en ½ el citroensap. Breng op smaak met zout en flink wat zwarte peper.



## 5 ORZO MENGEN

Voeg de roomboter, de helft van de **kervel**, de helft van de citroenricotta en de **orzo** toe aan de koekenpan met **sjalot** en **kastanjechampignons** en roer goed door.



## 6 SERVEREN

Verdeel de **orzo** over de borden en garneer met de overige citroenricotta. Bestrooi de **orzo** met de overige **kervel**, de **dragon** ★ en de overige citroenrasp naar smaak. Besprenkel naar smaak met het overige citroensap.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot (st)	2	4	6	8	10	12
Kastanjechampignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Citroen (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse dragon & kervel (g) *	5	10	15	20	25	30
Orzo (g) 1)	85	170	250	335	420	500
Ricotta (g) 7) *	50	100	150	200	250	300
Geraspte pecorino (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3029 / 724	464 / 111
Vet totaal (g)	32	5
Waarvan verzadigd (g)	14,3	2,2
Koolhydraten (g)	76	12
Waarvan suikers (g)	12,7	2,0
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	27	4
Zout (g)	3,3	0,5

## ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/lactose

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



WEEK 45 | 2019 HelloFRESH

★TIP: Dragon heeft een anijsachtige smaak waar niet iedereen van houdt. Proef het eerst voordat je het toevoegt.