



WIJNADVIES

**Masan rosé**

De volfruïtge smaak van deze rosé uit Zuid-Frankrijk contrasteert mooi met de zoute grana padano. Rosé is ook altijd lekker bij tomaat.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 21  
2016

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

## Orzo met spinazie, cherrytomaten en grana padano

Een heerlijk zacht en romig Italiaans gerecht

Dit gerecht is een snelle variant van een risotto. Met de groene spinazie, witte orzo en rode tomaatjes breng je de kleuren van de Italiaanse vlag op je bord! De grana padano, het jongere en iets zachtere broertje van de bekende parmezaanse kaas, brengt het geheel op smaak.

bewaar in de koelkast



20-25 min



gemakkelijk



vegetarisch



kindvriendelijk



Sjalot



Knoflookteen



Cherrytomaten



Orzo



Paprikapoeder



Grana padano



Spinazie

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen	1	2	2	3	3	4
Cherrytomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Orzo (g) <b>1) 15)</b>	85	170	250	335	420	500
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Spinazie (g) <b>15)</b>	125	250	375	500	625	750
Grana padano (g) <b>3) 7)</b>	25	50	75	100	125	150
Roomboter (el)*	1	2	2	2	3	3
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

**1)** Gluten **3)** Eieren  
**7)** Melk/lactose **15)** Kan sporen bevatten van eieren en selderij

## Benodigheden

Pan met deksel, wok of hapjespan

**Voedingswaarden** 569 kcal | 23 g eiwit | 72 g koolhydraten | 18 g vet, waarvan 10 g verzadigd | 9 g vezels



**1** Kook 175 ml water per persoon voor de orzo. Snipper de sjalot en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de cherrytomaten doormidden.



**2** Verhit de helft van de roomboter in een pan met deksel en fruit de sjalot en knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de orzo toe en roerbak 1 minuut op middelmatig vuur. Schenk het kokende water over de orzo, bestrooi met zout en kook, afgedekt, in 10 – 12 minuten op laag vuur droog. Schep regelmatig om. Voeg eventueel extra water toe als de orzo te droog wordt.



**3** Verhit de overige roomboter in een wok of hapjespan en bak de cherrytomaten met het paprikapoeder 3 minuten op middelhoog vuur. Scheur de spinazie in delen boven de pan klein en laat al roerende slinken. Breng op smaak met peper en zout en bak 3 minuten op middelhoog vuur. Schep tussendoor om.



**4** Voeg de helft van de grana padano toe aan de groenten en laat al roerende smelten. Voeg de orzo toe, breng op smaak met peper en zout en verhit nog 1 minuut.

**5** Verdeel de orzo over de borden en garneer met de overige grana padano.

**Tip!** Hou je van iets meer bite? Bak dan maar de helft van de spinazie en meng het overige deel vlak voor het serveren door de orzo.