



250 gram
groenten per
portie *

Orzo met spinaziepesto, pancetta, burrata en pijnboompitjes

Doordat orzo een kleine korrel heeft, wordt het in veel landen zowel in soepen als in pastasalades gebruikt. Daardoor denken veel mensen voor het eerst dat ze een graansoort eten, terwijl het gewoon van dezelfde deegsoort wordt gemaakt als spaghetti en penne.

30 min | 788 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Sjalot	<i>st</i>	1	2	3	4
Knoflookteen	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
Courgette	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
Spinazie	<i>g</i>	75	150	225	300
Orzo	<i>g</i>	85	170	255	340
Pancetta	<i>g</i>	20	35	50	70
Spinazie pesto	<i>g</i>	30	60	90	120
Burrata	<i>g</i>	50	100	150	200
Pijnboompitten	<i>g</i>	15	25	35	50
<i>zelf toevoegen:</i>					
Bouillon	<i>ml</i>	150	300	450	600
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Pel en snipper de sjalot en de knoflook. Was de courgette en snijd in halve maantjes. Bereid de bouillon. Was de spinazie grondig en snijd kleiner.
2. Verwarm olie in een diepe hapjespan en fruit de sjalot en knoflook 2 minuten. Bak de courgette 4-5 minuten mee in de pan. Voeg de orzo toe en schenk een deel van de bouillon erbij. Roer regelmatig en laat de orzo de bouillon opnemen. Herhaal dit totdat al de bouillon is opgenomen en de orzo beetgaar is. Dit duurt ongeveer 10-15 minuten.
3. Rooster de pijnboompitten in een droge bakpan goudbruin. Schep uit de pan en leg opzij voor later. Bak de pancetta in de pan van de pijnboompitten krokant.
4. Roer de pesto en spinazie door de orzo en voeg peper en zout toe naar smaak.
5. Schep de orzo in diepe borden. Maak af met de krokante pancetta, burrata en geroosterde pijnboompitten.

Tip: Ook lekker met wat crema di balsamico als je dit in huis hebt!

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

