



Orzo met spinazie-salsa

met gruyere, rabarber en pijnboompitten

Maak je klaar voor een gerecht waar je smaakpapillen van links naar rechts gaan! De umami van de gruyere, pijnboompitten samen met het frisse en knapperige van de bleekselderij en rabarber. Het voorjaar in zijn optima forma.

20 min | 741 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
Orzo	g	85	170	255	340
Spinazie	g	100	200	300	400
Gruyere	g	35	70	100	140
Bleekselderij	st	0.25	0.5	1	1
Rabarber	g	100	200	300	400
Pijnboompitten	g	15	25	40	50
zelf toevoegen:					
Olijfolie extra vierge	el	1	2	3	4
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. Breng een pan met water en een snuf zout (of bouillon) aan de kook en kook de orzo in 7 minuten gaar. Giet af en bewaar een beetje kookvocht.
2. Was de spinazie, laat uitlekken en snijd eventueel wat kleiner. Rasp de gruyere. Maak met een staafmixer of blender en groene salsa van de helft van de spinazie, de helft van de gruyere en alle pijnboompitten en alle olijfolie extra vierge. Proef en breng ops maak met peper en zout.
3. Was de rabarber en bleekselderij en snijd in dunne maantjes. Verwarm olie in een bakpan en bak eerst de bleekselderij en rabarber 4-5 minuten op een hoog vuur. Voeg de overgebleven spinazie toe en laat slinken.
4. Schep de orzo in de pan en meng met de groenten en een deel van de salsa. Proef en maak verder op smaak met peper. Strooi tenslotte de overgebleven gruyere erover.

Tip: Je kunt ook geen salsa maken en de spinazie mee laten slinken en de pijnboompitten en gruyere erbij serveren. Of apart serveren voor kritische mee-etters!

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

