



## Orzo met blauwe kaas

venkel en waterkerssalade

Een gerecht met uitdagende smaken: de frisse venkel en de licht pittige waterkers passen heel goed bij elkaar. En de romige blauwschimmelkaas van Bastiaansen sluit er naadloos op aan. Super lekker en weer eens wat anders!

30 min | 705 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
Venkel	st	0.5	1	1	2
Prei	st	0.5	1	2	2
Waterkers	st	0.25	0.5	0.75	1
Citroen, sap en rasp	st	0.25	0.5	1	1
Blauwe kaas	g	50	100	150	200
Verse basilicum	st	0.25	0.5	1	1

*zelf toevoegen:*

Olie	el	1	2	3	4
Honing	st	0.25	0.5	1	1
Mosterd	tl	0.5	1	1.5	2
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 10 minuten gaar. Giet het water af en laat even nàgaren met de deksel schuin op de pan.
2. Snijd de venkel doormidden en snijd klein. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd klein.
3. Verhit olie in een bakpan en roerbak de prei en venkel 6-8 minuten op een hoog vuur.
4. Was ondertussen de waterkers, verwijder eventuele harde steeltjes (of snijd ze heel klein) en doe in een slakom. Maak een dressing door honing, citroensap (bewaar de schil) en mosterd door elkaar te roeren met olijfolie extra vierge. Breng verder op smaak met zout en peper en meng met de waterkers.
5. Snijd de blauwe kaas in blokjes. Schep de groenten, basilicum en de blauwe kaas door de orzo. Rasp de citroen erboven en serveer de waterkers salade er naast.

*Tip: Je kunt ook een berg salade maken met de venkel, waterkers en de prei. Bak de prei en venkel kort en leg deze in de dressing. Meng later met de waterkers voor een zachte salade.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

