



250 gram
groenten per
portie *

Orzosalade met spekjes, mozzarella

en broccoli en dille dressing

Dit is een perfecte salade om van te voren klaar te maken! Extra lekker: bewaar de spekjes apart, zodat ze lekker krokant blijven.

25 min | 881 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

Broccoli	st	0.5	1	1	2
Orzo	g	85	170	255	340
Spekblokjes	g	50	75	100	150
Puntpaprika	g	75	150	200	300
Rucola	g	25	50	75	100
Verse dille	st	0.5	0.5	1	1
Mozzarella	g	50	100	150	200

zelf toevoegen:

Olijfolie extra vierge	el	1	2	3	4
Mosterd (naar smaak)	tl	1	2	3	4
Balsamicoazijn	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. Verwarm de oven voor op 200 °C. Zorg dat de oven goed heet is. Verdeel de broccoli in roosjes en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met olijfolie, peper en zout en rooster 15-20 minuten in de voorverwarmde oven.
2. Breng intussen een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de orzo in circa 12 minuten gaar. Giet daarna het water af en laat even uitdampen.
3. Bak de spekjes in een droge bakpan krokant. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten snijd in reepjes (bak met de spek mee, of houd de paprika rauw).
4. Hak de dille en maak een dressing van de dille, mosterd, olijfolie extra vierge en balsamicoazijn.
5. Meng de (afgekoelde) orzo met de krokante spekjes, geroosterde broccoli, paprika en rucola. Maak op smaak met de mosterd-dille dressing en peper. Scheur de mozzarella in stukken en verdeel over de salade.

Tip: Je kunt dit gerecht natuurlijk ook warm eten als je dat lekkerder vindt. Wil je de oven niet gebruiken, dan kun je de romanesco ook kort koken.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
niewsbrief

