



## Orzosalade met spekjes, mozzarella

en romanesco en mosterd-dille dressing

Dit is de perfecte zomerse salade voor on the go! Maak alles klaar en smikkel hem op in het park, strand of gewoon op het balkon. Extra lekker: bewaar de spekjes apart, zodat ze krokant blijven.

25 min | 883 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

Romanesco	<b>st</b>	0.25	0.5	1	1
Orzo	<b>g</b>	85	170	255	340
Spekblokjes	<b>g</b>	50	100	150	200
Puntpaprika	<b>g</b>	75	150	150	250
Rucola	<b>g</b>	25	50	75	100
Mosterd-dille dressing	<b>ml</b>	25	50	75	100
Mozzarella	<b>g</b>	50	100	150	200

*zelf toevoegen:*

Olijfolie extra vierge	<b>el</b>	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. Verdeel de romanesco in roosjes en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met olijfolie, peper en zout. 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 en snijd in reepjes.
4. Meng de (afgekoelde) orzo met de krokante spekjes, geroosterde romanesco, paprika en rucola. Maak op smaak met de mosterd-dille dressing en peper. Scheur de mozzarella in stukjes en verdeel deze over de salade.

*Tip: Je kunt dit gerecht ook warm eten!*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze  
nieuwsbrief

