



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 17  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Orzo met rode paprika, champignons en oreganopesto

Met zelfgemaakte pesto van grana padano, pijnboompitten en oregano

Voor de pesto gebruik je verse oregano, ook wel wilde marjolein genoemd. Dit kruid heeft een pittige smaak en is een belangrijke smaakmaker in de Italiaanse keuken. Ben je een liefhebber van oregano? Bak dan de blaadjes van een ½ takje per persoon mee met de groenten.



25-30 min



gemakkelijk



Pijnboompitten



Sjalot



Knoflookteen



Rode paprika



Champignons



Orzo



Oregano



Grana padano

## Ingrediënten

	2P	4P
Pijnboompitten (g) <b>15</b>	10	15
Sjalot	1	2
Knoflookteen	1	2
Rode paprika	1	2
Champignons (g)	250	500
Orzo (g) <b>1</b>	170	335
Oregano (takjes) <b>⊕</b>	3	6
Grana padano (g) <b>7</b>	50	100
Groentebouillon (ml)*	350	675
Olijfolie (el)*	2	2
Extra vierge olijfolie (el)*	2	4
Peper & zout*	Naar smaak	

**⊕** Dit gebruik je ook in een ander recept

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

**1)** Gluten **7)** Melk/lactose

**15)** Kan sporen bevatten van pinda's en noten

## Benodigheden

Wok of hapjespan, pan met deksel, blender of staafmixer

**Voedingswaarden** 630 kcal calorieën | 23 g eiwit | 70 g koolhydraten | 27 g vet, waarvan 6 g verzadigd | 8 g vezels



**1** Bereid de bouillon. Verhit een wok of hapjespan op hoog vuur en rooster de pijnboompitten, zonder olie, goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart.



**2** Snipper ondertussen de sjalot en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de paprika in dunne repen en de champignons in plakken.

**3** Verhit de helft van de olijfolie in een pan met deksel en fruit de sjalot 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de orzo toe en bak al roerende 1 minuut. Voeg de bouillon toe en kook de orzo, afgedekt, 8 - 10 minuten. Roer goed over de bodem van de pan om aanbranden te voorkomen.



**4** Verhit de overige olijfolie in de wok of hapjespan en bak de rode paprika en de helft van de knoflook 3 minuten. Voeg de champignons toe, breng op smaak met peper en zout en bak 5 - 6 minuten.

**5** Ris ondertussen de oreganoblaadjes van de takjes en hak fijn. Pureer de oregano met de grana padano, extra vierge olijfolie, peper, de overige knoflook en 1½ el water persoon met een staafmixer of blender tot een dikke pesto.

**6** Voeg de orzo bij de groenten en verhit nog 1 minuut.

**7** Verdeel de orzo over de borden. Voeg de oreganopesto toe en garneer met de pijnboompitten.



**Tip!** Wil je sneller klaar zijn? Laat dan het pureren van de dressing achterwege. Schep de oregano en overige knoflook door de orzo en garneer het gerecht met de grana padano en extra vierge olijfolie.