



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 26  
2015

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

## Orzo met romatostomaten uit de oven en gruyère

Een romige maaltijd met zoete tomaten en balsamicoazijn uit de oven

Meestal zit er Hollandse of Italiaanse kaas in de box. Nu heeft Thomas een Zwitserse gruyère uitgekozen om in deze maaltijden te verwerken. De kaas heeft een zoete smaak, maar de nasmaak is een beetje zout. De citroen is biologisch geteeld en kan daardoor wat oneffenheden vertonen.



25-30 min



gemakkelijk



Mini-romatostomaten



Sjalot



Knoflookteen



Courgette



Citroen



Orzo



Oregano



Gruyère

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Mini-romatrostomaten (g)	150	300	450	600	750	900
Sjalot	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen	1	2	2	3	3	4
Courgette ⊕	½	1	1½	2	2½	3
Citroen ⊕	¼	½	½	¾	1	1
Orzo (g) 1)	85	170	250	335	420	500
Oregano (tl)	1	2	2½	3	3½	4
Gruyère (g) 7)	50	75	100	125	150	175
Groentebouillon (ml)*	175	350	550	700	900	1100
Zwarte balsamicoazijn (tl)*	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)*	1	2	2	3	3	4
Roomboter (el)*	½	½	1	1	1	1
Peper & zout*				Naar smaak		

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

1) Noten 7) Melk/lactose

## Benodigdheden

Ovenschaal met bakpapier, pan met deksel, koekenpan

**Voedingswaarden** 680 kcal calorieën | 25 g eiwit | 78 g koolhydraten | 29 g vet, waarvan 12 g verzadigd | 7 g vezels



**1** Verwarm de oven voor op 220 graden en bereid de bouillon.



**2** Leg de mini-romatrostomaten, aan de tros, in een ovenschaal met bakpapier, besprenkel met de zwarte balsamicoazijn, de helft van de olijfolie, peper en zout en bak 15 – 20 minuten in de oven.

**3** Snipper ondertussen de sjalot en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de courgette klein. Was de citroen grondig, rasp de schil met een fijne rasp en pers het sap uit.

**4** Verhit de roomboter in een pan met deksel en fruit de sjalot, een ½ tl citroenrasp per persoon en de helft van de knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de orzo en oregano toe en bak al roerende 1 minuut. Voeg de bouillon toe en kook de orzo, afgedekt, in 10 – 12 minuten op laag vuur droog. Roer tussendoor een aantal keer goed over de bodem van de pan om aanbranden te voorkomen.



**5** Verhit ondertussen de overige olijfolie in een koekenpan en bak de courgette en overige knoflook 6 minuten op middelhoog vuur. Besprenkel halverwege met 1 tl citroensap per persoon en breng op smaak met peper en zout.

**6** Voeg de courgette en de helft van de gruyère bij de orzo en meng alles goed.

**7** Verdeel de orzo over de borden en gaarneer met de overige gruyère. Serveer de mini-romatrostomaten op de orzo, aan de tros.



**Tip!** De gruyère heeft een vrij uitgesproken smaak. Niet alle kinderen vinden dit lekker. Je kunt de gruyère door een belegen kaas of oude kaas vervangen. Gebruik de gruyère de volgende dag voor de lunch of maak een tosti van gruyère met tomaat.