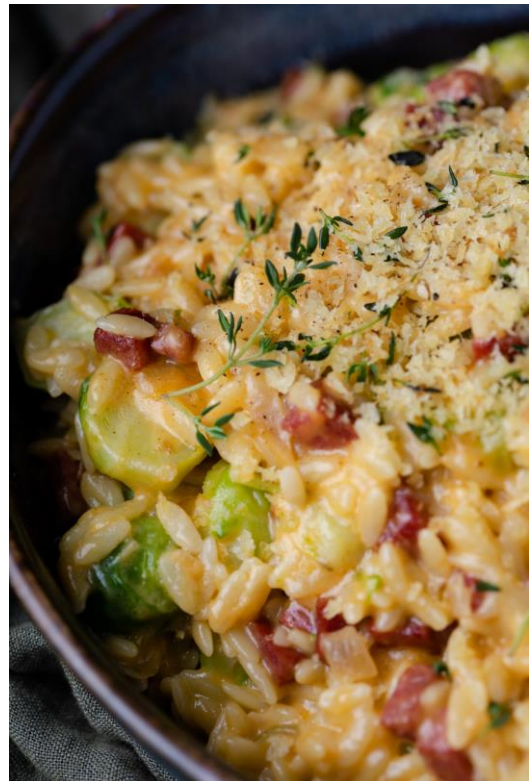


Ingrediënten

- 1 kipbouillonblokje
- 275 gr orzo (bijvoorbeeld van Lassie)
- 500 gr spruitjes, schoongemaakt en gehalveerd (hou je circa 400 gr van over)
- bakolijfolie
- 200 gr worst (chorizo of rundercervelaat), in blokjes
- 1 flinke ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 50 gr panko of wit broodkruim
- 1 el verse tijmblaadjes (of 1 tl gedroogde)
- 200 ml melk
- 150 gr geraspte cheddar
- zwarte peper



Recept

Aan de slag! ⌚ 30 min bereidingstijd

- 1** Breng een pan met ruim water aan de kook met het bouillonblokje. Kook hier de orzo 9 minuten in. Voeg na 4 minuten de spruitjes toe en kook mee. Giet daarna af in een vergiet.
- 2** Verhit een hapjespan en bak de worst en ui in een scheutje bakolijfolie voor circa 8 minuten op middellaag vuur.
- 3** Verhit ondertussen een koekenpan waarin je de knoflook 1 minuut fruit op laag vuur in een scheut bakolijfolie. Roer de panko erdoor en bak tot goudbruin. Roer op het laatst de tijm erdoor. Schep over in een bakje.
- 4** Schenk de melk bij de worst en ui en verwarm. Roer de cheddar erdoor tot deze gesmolten is. Breng nu niet meer aan de kook.
- 5** Roer als laatste de orzo met spruitjes erdoor en verwarm. Proef en breng naar wens verder op smaak met zwarte peper en optioneel zout (wat door de worst en kaas eigenlijk niet nodig is).
- 6** Serveer in diepe borden en garneer op het laatst met de tijm pangrattato.

Bron

14/11/2023



Hier vind je mijn favoriete recepten. Zelfgemaakt, seizoensgebonden, van verse producten, makkelijk, goed voor je en vooral lekker. Taartjes eten doe ik trouwens net zo graag, want eten is voor mij echt genieten. Wel altijd in balans, want ik geloof dat je op die manier (bijna) alles kunt eten. Met liefde inspireer ik je ook met mijn culinaire reisverslagen, reviews, achtergronden en weekmenu's voor het hele gezin. Eet lekker!

Francesca

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=876243140534488&set=a.214158103409665>

<https://www.francescakookt.nl/romige-orzo-met-spruitjes-worst-en-tijm/>

Info Martine Lycke

15/11/2023

130 g orzo garen in water met
 ½ bouillonblokje
 4 minuten
 250 g Spruitjes gehalveerd
 7 minuten

In pan:

1 teentje look fruiten in olijfolie
 25 g Panko erdoor roeren
 Goudbruin bakken
 Tijm op laatste toevoegen
 Opzietten /

In grote pan:

1 Ui aanfruiten
 200 ml melk

Hierbij restje van americain en
 in stukjes gesneden kalkoen
 Laten koken

+ 150 g Cheddar

Tot gesmolten is, niet meer
 koken

+ Orzo

+ Spruitjes

Mee verwarmen

Dresseren + panko erop

Fotos

