

## **GRIEKSE ORZO MET FETA**

Tijd: circa 20-25 min.

### **BENODIGDHEDEN voor 2 personen**

- 150 gr orzo (ook wel risoni) – Griekse pasta
- 1-2 paprika('s)
- 100 gr feta
- 1 tl oregano
- 200 ml tomaten frito – pasata
- 150 ml bouillon
- 2 tomaten
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1,5 tl Griekse kruiden :

(knoflook, tomaat, ui), 27% specerijen (paprika, peper, komijn, kaneel), 26% zout, 9% **kruiden** (oregano, tijm, basilicum, laurier, dille), citroensapvoeder (citraensapconcentraat), koopt een potje, dat is gemakkelijker.

### **BEREIDINGSWIJZE:**

Snijd de ui, knoflook, paprika('s) en tomaten in stukjes.

Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui en paprika.

Voeg na een paar minuten de orzo, tomatenpasata, kruiden, tomaten en de bouillon toe.

Breng het geheel aan de kook en kook de orzo ongeveer 8 minuten (dit staat op onze verpakking).

Let op: de orzo plakt snel aan de bodem van de pan, dus roer regelmatig in de pan.

Na ongeveer 8 minuten voeg je de feta toe en meng je alles door elkaar.

Zet het vuur uit en serveer direct.

Serveer de Griekse orzo bijvoorbeeld met gehaktballetjes of (zelfgemaakte) falafel. (kikkererwten)