



Romige orzo met spinazie, citroen en zalm



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 sjalot
1 kleine courgette
olijfolie
300 gram orzo (Griekse pasta)
700 ml groentebouillon
250 gram verse spinazie
150 gram roomkaas (met kruiden)
1 citroen
200 gram gerookte zalm
3 takjes dille
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de sjalot. Snij de courgette in blokjes. Verhit een scheutje olijfolie in een diepe pan en bak de courgetteblokjes goudbruin. Schep uit de pan en fruit nu de sjalot glazig, eventueel in wat extra olijfolie. Voeg de orzo toe en roerbak gedurende 1 minuut.
- 2.** Schenk de groentebouillon erbij en laat de orzo ongeveer 10 minuten zacht koken. Roer regelmatig, zodat de pasta niet aanbakt.
- 3.** Voeg de spinazie toe en laat slinken. Meng de roomkaas onder de orzo tot een romige saus ontstaat.
- 4.** Rasp de schil van de citroen boven de pan en pers er wat sap bij. Scheur de gerookte zalm in stukjes en schep, samen met de courgette, voorzichtig onder de warme pasta. Breng op smaak met peper en eventueel wat zout. Werk af met verse dille en serveer.