



Orzorisotto met varkenssaucijs

en champignons met babyspinazie



ca. 25min



2 personen

Ben je fan van risotto, maar heb je geen zin om meer dan een half uur in de keuken te staan? Laat jezelf dan verrassen door orzo! In dit recept maakt de rijst plaats voor de superfijne pastasoort. Dankzij de vorm en grootte is orzo een prima rijstvervanger, met als bijkomend voordeel dat hij ook nog eens sneller gaar is. Voor een perfecte maaltijd voegen we varkenssaucijs, champignons, prei en spinazie toe. Snel en lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 2 varkenssaucijsjes
- 1x preiringen
- 250g orzo ¹
- 1 zakje kippen-bouillonpoeder
- 1x champignonplakjes
- 1 citroen
- 1x babyspinazie
- 10g verse dille
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- maatbeker
- waterkoker
- grote koekenpan of wok
- middelgrote koekenpan
- fijne keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

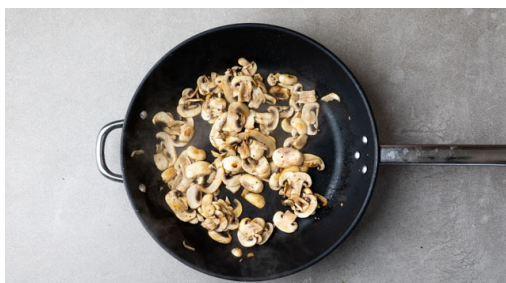
Voedingswaarde per portie

calorieën 1018kcal, vet 50.0g, koolhydraten 97.7g, eiwit 39.7g



1. Hazelnoten roosteren

Breng 1L water in een waterkoker aan de kook. Verhit een droge, grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin. Neem de **noten** uit de pan, laat ze iets afkoelen en hak dan grof.



4. Champignons bakken

Verhit 2tl olijfolie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **champignons** in ca. 5min goudbruin. Voeg dan 1/2tl zout en een flinke snuf peper toe en bak de **champignons** nog 1-2min tot het vocht is verdampt. Schep ze in de kom met **worst** en rasp de **citroenschil** erboven. Hussel om.



2. Saucijsjes bakken

Verwijder het vel en snijd de worstjes in stukjes. Verhit 1-2el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **worst** in 5-6 min bruin en krokant. Breng op smaak met peper en zout en schep het **vlees** in een kom. Veeg de pan niet schoon!



5. Spinazie toevoegen

Roer 2min voor het einde van de kooktijd de **babyspinazie** door de **orzo**. Kook tot de blaadjes zijn geslonken. Snijd de **citroen** doormidden, pers **een helft** uit en snijd de **ander** in partjes.



3. Orzo koken

Bak de **prei** met een snuf zout in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur in 3-4min zacht. Voeg de **orzo**, 700ml gekookt water en de **helft van het bouillonpoeder** toe (de rest gebruik je niet!). Kook de **orzo** in 10-12min al af en toe roerend op matig vuur beetgaar en totdat de **bouillon** is opgenomen. Voeg evt. meer water toe.



6. Risotto afmaken

Hak de **dille** grof en roer de **helft** met het **worstmengsel** en **1-2el citroensap** door de **orzo**. Breng op smaak met peper en zout en rasp de **kaas** erover. Serveer de **orzorisotto** bestrooid met de **hazelnoten** en de **rest van dille**. Geef de **citroenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.