



Orzo-risotto met saucijsjes

en andijvie met hazelnoten



20-30min



2 personen

“Eat the Rainbow” vat in een zin dé eettrend van het moment samen en wij helpen je met dit makkelijke eenpangerecht een eindje op weg. De andijvie is niet alleen een lust voor het oog, zijn licht-bittere smaak combineert ook prima met de rundersaucijsjes en champignons. Vertel het de Italianen niet, maar we hebben hun risottorijst vervangen voor orzo. Die kookt net een beetje vlotter!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 15
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker

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.

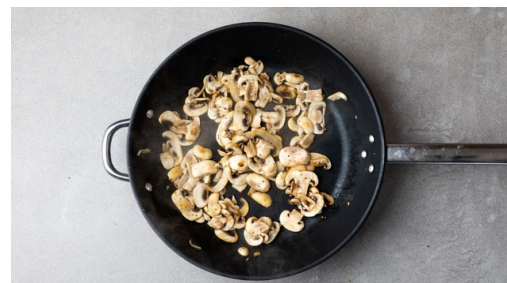
Voedingswaarde per portie

calorieën 940kcal, vet 36.8g, koolhydraten 97.9g, eiwit 46.4g



1. Hazelnoten roosteren

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin en geurig. Neem ze uit de pan, laat iets afkoelen en hak ze grof.



2. Champignons bakken

Verhit in dezelfde koekenpan 2el olijfolie op middelhoog vuur en voeg de **champignonplakjes** toe. Bestrooi met 1/2tl zout en 1/2tl peper, roer door en bak ca. 5min totdat de **champignons** bruin zijn en hun vocht is vrijgekomen en weer is verdampt. Schep ze uit de pan in een kom. Rasp de **citroenschil** boven de **champignons** fijn en hussel om.



3. Saucijsjes bakken

Verwijder intussen het vel van de **rundersaucijsjes**. Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg de **saucijsjes** toe. Bak ze 6-7min al hakkend met een houten pollepel of spatel, totdat er kleinere stukjes ontstaan. Schep het **vlees** uit de pan en voeg ze aan de kom met **champignons** toe.



4. Orzo koken

Breng terwijl de **worstjes** bakken 1L water in een waterkoker aan de kook. Voeg de **orzo** aan de gebruikte worstpan toe, verhit op middelhoog vuur en roer door om de **orzo** met de **bakresten** te bedekken. Overgiet met het gekookte water en verkruiemel het **bouillonblokje** erboven. Kook roerend 10-12min, totdat het merendeel van de **bouillon** door de **orzo** is opgenomen.



5. Andijvie toevoegen

Snijd de stronk van de **andijvie** en snijd in de lengte in vieren. Snijd elk stuk in 1-2cm brede repen en was de **andijvie** goed en laat uitlekken of dep droog met een theedoek. Voeg de **andijviereepjes** toe zodra bijna al de **bouillon** is opgenomen en kook in 1-2min gaar.



6. Risotto afmaken

Doe het **champignon-worstmengsel** bij de **orzo**. Hak de **dille** grof en roer de **helft** door de **orzo-risotto**. Halveer de **citroen**, pers een **helft** boven de pan uit en roer door. Voeg evt. meer **citroensap** toe en breng op smaak met peper en zout. Rasp de **kaas** boven de pan fijn. Schep de **risotto** op, bestrooi met de **hazelnoten** en **rest van dille**.