



# LENTESALADE

## Lentesalade met orzo, artisjok, venkel, bresaola en dille

2 personen

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 6 artisjokharten uit blik, in vieren gesneden
- 🍷 1 venkel, in reepjes gesneden
- 🍷 2 el kappertjes
- 🍷 4 el olijfolie
- 🍷 2 el crème balsamico azijn
- 🍷 ½ citroen, sap
- 🍷 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 🍷 150 g orzo, gekookt en afgekoeld (TIP)
- 🍷 50 g rucola
- 🍷 verse dille, grof gehakt
- 🍷 peper en zout
- 🍷 100 gram bresaola (TIP)

**MATERIAAL:** ovenschaal

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Leg de artisjokharten en venkelreepjes in een ovenschaal.
3. Verdeel de kappertjes eroverheen.
4. Maak een mengsel van de helft van de olie, balsamico azijn, citroensap en knoflook.
5. Verdeel dit over de groente en zet voor ongeveer 15 minuten in de oven.
6. Meng de orzo met de rucola, overgebleven olie, dille, peper en zout.
7. Meng de groente (met het kookvocht) erdoor heen.
8. Verdeel de bresaola eroverheen.

**TIP:** Orzo is geen rijst maar een pasta soort.

**TIP:** Bresaola is aan de lucht gedroogd, gezouten rundvlees dat twee of drie maanden heeft gerijpt tot het hard wordt en een donkerrode, bijna paarse kleur krijgt.



Recept: [culy.nl](https://www.culy.nl)