



Orzo met kip, citroen en olijven

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 kipfilets
-  klontje boter
-  150 g orzo
-  125 g spinazie
-  400 ml kippenbouillon
-  1 el witte wijn
-  ½ citroen, sap en rasp
-  ½ ingelegde citroen, ragfijn gesneden
-  65 g groene olijven (bijv. nocellara)

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor tot 140°C.
2. Bak de kipfilets in een klontje boter in een ruime pan.
3. Kruid af met zout en peper.
4. Haal de kipfilets uit de pan maar haal de pan niet van het vuur.
5. Schep de kip in een ovenschaal en laat 10 minuten bakken in die warme oven.
6. Doe de orzo samen met het citroensap en -rasp en de ingelegde citroen in dezelfde pan en roer goed.
7. Voeg de kippenbouillon en een scheutje witte wijn toe.
8. Vermijd dat de orzo aan de bodem gaat kleven door goed te roeren.
9. Zit de orzo tegen de kooktijd aan?
10. Roer er de spinazie door zodat hij gaat slinken.
11. Doe dit eventueel in verschillende keren.
12. Voeg ook de olijven toe.
13. Haal de kip uit de oven, snijd in reepjes en voeg deze toe aan de pan.
14. Kruid de orzo met kip nogmaals af met zwarte peper van de molen.

BRON: culy.nl

