



Orzo con salsa di pomodoro

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 el olijfolie
-  ½ gele ui
-  1 teentje knoflook
-  ½ el oregano
-  150 g orzo
-  ½ el tomatenpuree
-  3 el rode wijn
-  ½ blik tomatenblokjes
-  ½ tl suiker
-  ½ tl piment
-  1 laurierblaadje
-  zout en peper
-  feta, gekruimeld
-  375 ml (groente)bouillon of water

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olijfolie in een pan.
2. Voeg de ui toe en bak tot deze glazig is.
3. Voeg daarna de knoflook en oregano toe.
4. Bak 3 minuten op medium-laag vuur.
5. Voeg de orzo toe aan de pan en bak mee voor een paar minuten.
6. Doe de tomatenpuree in de pan en roer goed door.
7. Kook alles nog eens voor een paar minuten door, zodat zurigheid van de tomatenpuree afneemt in orzo-mengsel.
8. Giet de rode wijn bij de pasta en laat deze verdampen.
9. Voeg het halve blik tomatenblokjes toe en kook voor een paar minuten.
10. Voeg de rest van de kruiden en de suiker samen met de bouillon toe aan de pan.
11. Kook de orzo gaar in 15 minuten.
12. Schik de orzo op de borden en verkruimel de feta eroverheen.
13. Garneer met wat peterselie.

BRON: culy.nl

