



Orzo con salsa di zucca e feta

2 PERSONEN

35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ½ flespompoen
- ½ teentje knoflook
- 3 takjes tijm
- ¼ tl chilivlokken
- 50 ml room
- 200 g ongekookte orzo
- 50 g fetakaas
- olijfolie
- peper
- zout

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET

1. Schil de pompoen, verwijder de pompoenpitten en snijd de pompoen in blokjes.
2. Verwarm een pan (waar een deksel op kan) met wat olijfolie.
3. Bak de blokjes pompoen kort aan.
4. Voeg de knoflook, tijm en de chilivlokken toe.
5. Bak ongeveer 1 minuut mee.
6. Voeg net zoveel water toe dat de blokjes pompoen voor $\frac{3}{4}$ onder staan.
7. Doe de deksel op de pan, zet het vuur laag en laat de pompoen in 15 minuten zacht worden.
8. Giet het vocht af en bewaar voor later.
9. Mix met een staafmixer de pompoen en smaakmakers door elkaar heen tot een gladde saus.
10. Voeg de room toe en verwarm het geheel.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Kook de orzo volgens de aanwijzingen op de verpakking.
13. Giet af en meng met de pompoensaus.
14. Voeg eventueel nog wat van het pompoenvocht toe als je de saus smeueriger wil hebben.
15. Verdeel het orzo-gerecht over de borden en strooi er wat fetakaas en zwarte peper overheen.

BRON: culy.nl

