



Mediterrane paprikaatjes met olijven-orzosalade

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 50 g orzo
- 🌈 6 snoeppaprika's
- 🌈 65 g olijven met basilicum (koelvers)
- 🌈 3 g krulpeterselie
- 🌈 2 el naturel dressing (fles 450 ml)

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de orzo volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Giet af en spoel koud in een vergiet.
3. Laat uitlekken.
4. Halveer intussen de paprika's in de lengte, laat de steelaanzet zitten, maar verwijder de zaadlijsten.
5. Snijd de olijven en peterselie fijn.
6. Meng de olijven en peterselie met de orzo en dressing.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Vul de paprikahelften met de salade.
9. Leg ze in een afsluitbare bewaardoos en bewaar ze maximaal 8 uur gekoeld.

TIP: Ook lekker door de vulling: tonijn uit blik of heel fijn gesneden blokjes salami.

BRON: boodschappen.nl

