



Mediterrane orzo met merguez, olijven, pistache en harissa-yoghurt

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 150 g Griekse yoghurt
- 🍴 1 tl harissa
- 🍴 2 rode puntpaprika's
- 🍴 snuf peper & zout
- 🍴 snuf gerookt paprikapoeder
- 🍴 klontje boter om in te bakken
- 🍴 1 sjalotje, in dunne reepjes
- 🍴 1 teentje knoflook, geperst
- 🍴 4 merguez chipolataworstjes, zonder velletje en in stukjes van ongeveer 1,5 cm
- 🍴 200 g orzo
- 🍴 700 ml groentebouillon
- 🍴 2 handjes pistachenootjes, gepeld en geroosterd
- 🍴 2 el groene olijven, in ringetjes
- 🍴 2 el zwarte olijven, in ringetjes
- 🍴 ½ sinaasappel, sap
- 🍴 1 sinaasappel, vruchtvlees in kleine stukjes
- 🍴 handje verse basilicumblaadjes

MATERIAAL: ovengrill

ZO MAAK JE HET:

1. Maak eerst de harissa-yoghurt.
2. Meng daarvoor de yoghurt met de harissa in een kommetje en zet apart.
3. Verwarm de oven voor op de grillstand.
4. Snijd de hoedjes van de puntpaprika's en haal (en klop) de binnenste zaadjes eruit.
5. Snijd de paprika's in ringetjes van ongeveer een halve centimeter.
6. Doe de ringetjes in een ovenschaal en voeg er een scheut olijfolie en een snuf zout, peper en een beetje gerookt paprikapoeder aan toe.
7. Zet ongeveer 12 minuten in de voorverwarmde oven.
8. Zorg dat je 700 ml groentebouillon hebt klaar staan.
9. Verwarm nu een grote pan op het vuur en smelt een klontje boter.
10. Bak er de sjalot en de knoflook in en voeg er ook de stukjes worst aan toe.
11. Laat kort meebakken tot de stukjes worst bruin kleuren.
12. Voeg er ook een handje van de pistachenoten aan toe en roer met een houten lepel.
13. Bak nog een paar minuten en voeg vervolgens de orzo toe.
14. Voeg nu (risottogewijs) een beetje van de bouillon toe, laat de orzo de bouillon opnemen, voeg weer bouillon toe en ga zo door tot de bouillon op is (of tot de orzo gaar is).
15. Knijp tussendoor ook een halve sinaasappel uit in de pan.
16. Voeg er tot slot de olijfringetjes aan toe en roer goed.
17. Schep een paar grote lepels uit de pan op een groot bord en schep er de gegrilde paprika bij en de stukjes sinaasappel.
18. Werk af met nog wat extra pistachenootjes en een paar blaadjes basilicum.
19. Serveer met de harissa-yoghurt.

BRON: culy.nl

