



Mediterraanse kritharaki* met aubergine, spinazie en gemarineerde feta

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 100 g feta
- 🍴 3 el olijfolie extra vierge
- 🍴 ½ biocitroen
- 🍴 1 tl korianderzaad
- 🍴 ¼ rode peper
- 🍴 2 takjes tijm
- 🍴 125 g orzo (in sommige supermarkten verkocht als riso)
- 🍴 1 aubergine
- 🍴 200 g spinazie
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 50 g Kalamata olijven
- 🍴 1 tl mild paprikapoeder

MATERIAAL: vijzel,

ZO MAAK JE HET:

1. Breek de feta in grove stukken en doe in een schaal.
2. Schenk 2 el olijfolie over de feta.
3. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil boven de feta.
4. Kneus het korianderzaad in de vijzel.
5. Snijd de rode peper fijn.
6. Ris de blaadjes van de takjes tijm.
7. Schep ook het korianderzaad, de peper en de tijm door de feta.
8. Marineer de feta minstens 15 minuten
9. Kook de orzo volgens de aanwijzingen op de verpakking.
10. Snijd de aubergine in blokjes van 1-2 cm.
11. Verhit in een koekenpan de laatste 1 el olijfolie.
12. Bak de aubergines in ± 8 minuten mooi bruin en gaar.
13. Schep ze uit de pan op een bord.
14. Voeg eventueel wat extra olijfolie toe.
15. Doe de spinazie in 2-3 porties in de pan.
16. Laat het blad al omscheppend slinken en het vocht verdampen.
17. Voeg de knoflook toe en bak nog ± 2 minuten.
18. Schep de orzo met de aubergine en de olijven door de spinazie.
19. Breng op smaak met het paprikapoeder, zout en peper.
20. Schep de kritharaki op een schaal of de borden en verdeel de gemarineerde feta erover.

TIP: Kritharaki is een Griekse pastasoort (beter bekend als de riso of orzo) en heeft de vorm van een rijstkorrel. Perfect met gemarineerde feta.

BRON: deliciousmagazine.nl

