



Mediterraanse orzo met groenten en feta

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 200 g aubergines
- 🍴 150 g courgettes
- 🍴 300 g paprika's
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 4 el milde olijfolie
- 🍴 1 tablet bouillon Italiaans
- 🍴 160 g biologische orzo
- 🍴 100 g feta
- 🍴 7½ g verse peterselie

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snij de aubergine en courgette in 1/2 cm dikke (halve) plakken en de paprika's in repen.
2. Pel de ui en snijd in parten.
3. Meng de groente in een kom met olijfolie en verkruimel het bouillonblokje erin.
4. Verwarm de grillpan en grill de groenten in de olijfolie 5 tot 8 minuten aan alle kanten tot ze zacht gaar zijn.
5. Kook de orzo volgens aanwijzing op de verpakking in kokend water met wat zout gaar en giet af.
6. Snij de feta in kleine blokjes.
7. Schep de gegrilde groenten door de warme orzo en bestrooi met wat grof gesneden peterselie.
8. Verdeel de feta erover, besprenkel met wat extra olijfolie en bestrooi met wat peper.

TIP: Ook heel lekker om dit gerecht koud te eten als salade met een hand rucola en wat in ringetjes gesneden olijven of kappertjes erdoor.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

