

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Orzo met paddenstoelen

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 groentebouillonblokje
-  200 g orzo
-  350 g spinazie
-  200 g gemengde, Europese paddenstoelen zoals witte champignon, kastanjechampignon, oesterzwam en shiitake
-  100 g Parmezaanse kaas

MATERIAAL: overschaal -

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Maak de paddenstoelen indien nodig schoon met een keukenpapiertje of borsteltje en snijd ze in grove stukken.
3. Verwarm een scheutje olie in een grote koekenpan.
4. Voeg de paddenstoelen toe en hand voor hand de spinazie.
5. Bak 5 minuten.
6. Verkruimel het bouillonblokje erboven en roer door.
7. Doe de spinazie en paddenstoelen in een grote overschaal en meng met de orzo, 400 ml kokend water en de helft van de Parmezaanse kaas.
8. Bak 30 minuten in de oven.
9. Schep tussendoor een paar keer goed door.
10. Zet vervolgens de oven op de grillstand.
11. Bestrooi de ovenschotel met de overige kaas en zet nog 5 minuten onder de grill.
12. Klaar is je orzo met paddenstoelen!

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

