



## Orzo met groene asperges, zalmfilet en frisse kruiden

### 2 PERSONEN

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 6 groene asperges
- 🍴 1 ui, gesnipperd
- 🍴 1 teen knoflook, geraspt
- 🍴 200 g orzo
- 🍴 500 ml bouillon
- 🍴 ½ bosje bieslook
- 🍴 1 bosje dille
- 🍴 ½ bosje peterselie
- 🍴 250 g zalmfilet, in blokjes gesneden
- 🍴 50 g doperwten, ontdooid
- 🍴 100 g fetakaas
- 🍴 olijfolie
- 🍴 peper
- 🍴 zout
- 🍴 ½ citroen, sap

### MATERIAAL: -

### ZO MAAK JE HET:

1. Maak de groene asperges schoon en snijd in stukken van zo'n 5 centimeter.
2. Bak kort aan in de pan op hoog vuur tot ze beginnen te kleuren.
3. Schep ze uit de pan en zet opzij voor later.
4. Draai het vuur laag, laat de pan iets afkoelen en voeg wat olijfolie toe.
5. Bak de gesnipperde ui en de geraspte knoflook glazig.
6. Voeg de ongekookte orzo toe aan de pan en bak een minuut mee.
7. Voeg 500 ml bouillon toe en roer het door.
8. Laat ongeveer 8 minuten koken tot de orzo gaar is met het deksel op de pan.
9. Snijd ondertussen de bieslook, dille en peterselie fijn.
10. Voeg de groene asperges toe en roer samen met de rauwe blokjes zalm en de doperwten door de orzo heen.
11. Draai het vuur uit en laat 5 minuten rusten met het deksel op de pan.
12. Schep voorzichtig de dille, bieslook, peterselie en verkruimelde feta door de orzo heen.
13. Breng het gerecht op smaak met peper, zout, wat citroensap en een goede scheut olijfolie.

**TIP:** Als je Griekse orzo iets te droog is, kun je een klein scheutje warm water toevoegen

**BRON:** [culy.nl](http://culy.nl)

