



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 50
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een verrassing!

Orzo met courgette, bospaddenstoelenkaas en verse salie

Een Italiaans gerecht met gebakken champignons

De kaasblokjes die je in dit gerecht verwerkt, zijn afkomstig van onze leverancier Kaamps uit Overijssel. In de kaasblokjes zijn onder andere champignons, eekhoorntjesbrood, ringboleet, bieslook en kastanje verwerkt. Lees op de achterkant van de extra kaart over de kaasboer die deze bijzondere kaas heeft gemaakt!



25-30 min



gemakkelijk



kind-
vriendelijk



vegetarisch



Berticot (wit)



Ui



Champignons



Courgette



Verse salie



Orzo



Bospaddenstoelenkaas

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Champignons (g)	125	250	375	500	625	750
Courgette	½	1	1½	2	2½	3
Verse salie (blaadjes) 15)	3	6	9	12	15	18
Orzo (g) 1)	85	170	250	335	420	500
Bospaddenstoelenkaas (g) 7)	50	75	100	125	150	175
Groentebouillon (ml)*	175	350	500	675	850	1025
Roomboter (el)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose
15) Kan sporen bevatten van selderij

Benodigheden

Wok of hapjespan met deksel, koekenpan

Voedingswaarden 602 kcal | 25 g eiwit | 71 g koolhydraten | 23 g vet, waarvan 15 g verzadigd | 7 g vezels



1 Bereid de bouillon. Snipper de ui. Snijd de champignons in plakken en de courgette in blokjes. Snijd of hak de salie fijn.



2 Verhit de helft van de roomboter in een wok of hapjespan met deksel en fruit de ui 2 minuten op laag vuur. Voeg de orzo en salie toe en bak 1 minuut op middelmatig vuur.

3 Schenk de bouillon over de orzo en kook de orzo, afgedekt, in 10 – 12 minuten droog op laag vuur. Schep regelmatig om.

4 Verhit de overige roomboter in de koekenpan en bak de courgette en champignons 5 minuten op middelmatig vuur. Schep de courgette, champignons en ½ van de bospaddenstoelenkaas door de orzo en breng op smaak met peper en zout.

5 Verdeel de orzo over de borden. Garneer met de overige bospaddenstoelenkaas.



Tip! Houd je salie over? Kijk dan op ons blog wat je hiermee kunt!