

Orzo Spinazie Feta

PASTA GERECHTEN

Ingrediënten

- 1 Ui
- 2 Tenen knoflook
- 300 gr. Orzo
- 700 ml Water
- 200 gr. Feta
- 10 gr. Verse Dille
- 7,5 gr. Verse Munt
- 600 gr. Spinazie

Bereiding

1. Snipper de ui, en bak deze enkele minuten op hoog vuur. Snijd ondertussen de knoflook fijn, en voeg deze samen met de orzo toe aan de pan. Voeg na een enkele minuut kokend water toe, en laat de orzo met de deksel op de pan in 8 minuten op middelhoog vuur gaar worden.
2. Verkruimel de feta. Snijd de dille en munt blaadjes fijn.
3. Als de orzo bijna gaar is, schep je de spinazie in delen door de orzo heen, totdat het geslonken is. Schep als laatste de feta en dille door de orzo. Breng het geheel op smaak met een snuffje peper en zout, en bestrooi met de munt.

