

ORZO

ERWT, PADDENSTOEL EN EEN KAASKROKANTJE

VOOR 10 PERSONEN



DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**

INGREDIËNTEN

25 gr	Funghi (gedroogde paddenstoelen)
1	Witte ui
1	Knoflookteen
500 gr	Orzo (ongekookt)
1.100 ml	Kippenbouillon
200 gr	Doperwten
50 gr	Grana Padano
250 gr	Kastanje champignons
125 gr	Grana Padano (voor de krokantjes)
Peper en zout	



GLUTEN



MELK



SELDERIJ

PHILIPS

Fissler

ORZO

ERWT, PADDENSTOEL EN EEN KAASKROKANTJE

BEREIDING

KAASKROKANTJE

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Rasp de Grana Padano met een fijne rasp.
3. Verdeel de kaas met behulp van een steekring zo dun mogelijk over een met bakpapier bedekte bakplaat.
4. Plaats in de voorverwarmde oven en bak in +/- 8 min goudbruin.
5. Haal de kaaskrokantjes uit de oven en laat afkoelen.

ORZO

1. Leg de funghi 30 minuten in een kom met een warm water totdat deze zacht zijn. Zeef ze, vang het vocht op en knijp het overtollige vocht uit de funghi.
2. Rasp de Grana Padano en zet weg.
3. Snipper de ui en knoflook en fruit deze glazig in een scheutje olijfolie op een zacht vuur.
4. Voeg de orzo toe en roer totdat alle korrels bedekt zijn met olie. Voeg na drie minuten de

helft van de warme bouillon en de funghi toe.

5. Breng tegen de kook aan en laat het rustig pruttelen. Blijf regelmatig roeren en voeg iedere keer als het vocht bijna helemaal is opgenomen weer wat bouillon toe. Gebruik het vocht van de funghi voor extra smaak.
6. Snijd tussentijds de kastanje champignons in kwarten. Verwarm een pan met een scheutje olijfolie en bak de champignons goudbruin. Breng op smaak met peper en zout.
7. Controleer na 7 minuten of de orzo gaar is, de korrels moeten nog een lichte beet hebben (al dente).
8. Roer de erwten door de orzo en verwarm deze enkele minuten mee.
9. Voeg de geraspte Grana Padano toe aan de orzo en breng indien nodig op smaak met peper en zout.

PRESENTATIE

Serveer de orzo met behulp van een ring op het bord met daarop de kastanje champignons en het kaaskrokantje.

