

Orzo salade met Saffraan



Benodigheden:

- ❖ 150 gr Orzo/risibi (Orzo is pasta, lijkt op rijst) Te koop bij Italiaanse delicatessenzaken.
- ❖ Handje gedroogde tomaten
- ❖ Thallegiokaas
- ❖ 5 plakken in de oven gedroogde parmaham
- ❖ 5 el olijfolie extra vierge
- ❖ 1 rode ui, fijngesneden
- ❖ 1 courgette, in blokjes van 1 cm
- ❖ 1 gele paprika, in blokjes van 1 cm
- ❖ Snufje saffraandraadjes
- ❖ 3 el witte wijnazijn
- ❖ 2 sjalotjes, fijngesneden
- ❖ 6 el fijngesneden platte peterselie
- ❖ 1 el pittige kruiden

Bereidingswijze:

Kook de orzo volgens de gebruiksaanwijzing op het pak beetgaar en giet af.

Verhit 2 el olijfolie in een koekenpan en bak op middelhoog vuur de rode ui en de groenten in 15 min. gaar. Breng op smaak met zout en peper. Schep de groenten door de orzo. Leg voor de dressing de saffraandraadjes in een kommetje, schep er 2 el kokend water op en laat 5 min. staan. Voeg de azijn en sjalotjes toe aan de saffraan en klop de resterende olie erdoor. Roer de peterselie door de saffraan dressing en breng op smaak met zout en peper Schep de dressing door het orzo mengsel snipper de parmaham erboven en serveer uit.

