



Orzo met feta en geroosterde tomaat

Rijstvormige orzo met romige gesmolten feta en zoete geroosterde cherrytomaatjes uit de oven. Een mediterrane traktatie geïnspireerd op de bekende feta-pasta.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	30'	4	Pasta

Ingrediënten

- 300 g orzo
- 400 g cherrytomaten
- 200 g feta
- 3 teentjes look
- 4 el olijfolie
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 handvol verse basilicum
- snuf chilivlokken
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe de cherrytomaten met de ongepelde lookteentjes in een ovenschaal.
2. Leg het blok feta in het midden, giet de olijfolie erover en bestrooi met oregano, chilivlokken en peper.
3. Rooster 25 minuten in de oven tot de tomaten barsten en de feta zacht is.
4. Kook de orzo intussen beetgaar in ruim gezouten water, ongeveer 9 minuten. Houd wat kookvocht apart en giet af.
5. Haal de schaal uit de oven, knijp de zachte look uit de velletjes en prak alles samen tot een romige saus.
6. Schep de orzo erdoor met een scheutje kookvocht tot een smeug geheel. Kruid bij met peper en zout.
7. Werk af met verse basilicum.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)