



## Giouvetsi: Griekse orzoschotel met lamsvlees

*Een hartverwarmende ovenschotel van mals lamsvlees en orzo die de tomatensaus opzuigt tot een romig geheel. Afgewerkt met geraspte kefalotyri.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	105'	4	Hoofdgerecht

### Ingrediënten

700 gr lamsvlees, in blokken  
300 gr orzo  
1 ui, fijngesnipperd  
3 teentjes knoflook, fijngesneden  
3 el olijfolie  
2 el tomatenpuree

400 gr tomatenblokjes uit blik  
1 kaneelstok  
1 tl gedroogde oregano  
800 ml warme runderbouillon  
80 gr kefalotyri of pecorino, geraspt  
zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Verhit de olijfolie in een ovenvaste pan en schroei het lamsvlees rondom bruin. Kruid met zout en peper.
2. Voeg de ui toe en bak zacht, roer daarna de knoflook en de tomatenpuree erdoor en bak een minuut mee.
3. Voeg de tomatenblokjes, kaneelstok, oregano en de helft van de bouillon toe. Breng aan de kook.
4. Dek af en zet 1 uur in de oven tot het lamsvlees begint te ontspannen.
5. Haal de pan uit de oven, roer de orzo en de rest van de warme bouillon erdoor.
6. Zet zonder deksel terug in de oven en bak 20 tot 25 minuten tot de orzo gaar is en de meeste vloeistof is opgenomen. Roer halverwege om.
7. Vis de kaneelstok eruit en proef of er nog zout of peper bij moet.
8. Bestrooi royaal met geraspte kaas en laat een paar minuten rusten voor het serveren.

---

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