



Orzo met feta en geroosterde tomaten

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	4	Pasta

Ingrediënten

- 300 g orzo
- 400 g cherrytomaatjes
- 200 g feta (één blok)
- 3 teentjes look
- 4 el olijfolie
- 1 kl gedroogde oregano
- 1 handvol verse basilicum
- een snuifje chilivlokken

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Leg de cherrytomaatjes en de ongepelde lookteentjes in een ruime ovenschaal. Leg het blok feta in het midden.
3. Giet de olijfolie over de tomaten en de feta. Bestrooi met de oregano, de chilivlokken en wat peper.
4. Zet de schaal 25 minuten in de oven, tot de tomaatjes openbarsten en de feta zacht en licht goudgekleurd is.
5. Kook intussen de orzo beetgaar in ruim gezouten water, ongeveer 8 tot 9 minuten. Schep voor het afgieten een soeplepel kookvocht apart en giet de orzo vervolgens af.
6. Haal de schaal uit de oven. Knijp de zachte look uit de velletjes rechtstreeks in de schaal en prak alles samen met een vork tot een smeùige saus.
7. Schep de afgegoten orzo door de saus en voeg een scheutje kookvocht toe tot je een romig, smeùig geheel krijgt. Proef en kruid bij met peper en zout.
8. Werk af met de verse basilicum en serveer meteen.

Tip

Gebruik bij voorkeur een blok feta in pekel in plaats van verkruimelde feta. Het blok smelt trager en gelijkmatiger in de oven, wat een romigere saus oplevert.

Lekker met

Een frisse groene salade met komkommer en olijven past hier uitstekend bij.

Dranktip

Kies voor een droge Griekse witte wijn zoals een Assyrtiko van Santorini, met voldoende frisheid om de romige feta in balans te brengen.