

Ingrediënten voor 2 personen

200 gram riso (bijvoorbeeld Colavita Risone Orzo bij Jumbo of De Cecco Riso nr 74 bij AH) 1 blik tomatenblokjes 50 gram blanke rozijnen 30 gram pijnboompitten 150 gram Serranoham 150 gram Manchego kaas 80 gram kalamata olijven 1 teen knoflook handjevol verse platte peterselie 1 theelepel citroensap 1 eetlepel olijfolie peper en zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Fusion
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Orzo salade (pastasalade)

Een zomerse pastasalade Italiaanse / Spaanse stijl!

<https://chivanne.nl/orzo-salade/>

Bereidingswijze

Giet 1 blik tomatenblokjes in een pan en vul het bik 2 maal met water en voeg toe. Voeg er een halve theelepel zout aan toe en breng aan de kook. Voeg de rozijnen en riso toe, breng het vocht weer aan de kook en kook de pasta zonder deksel op de pan in 11 minuten gaar. Rooster de pijnboompitten goudbruin en laat afkoelen in een grote kom waarin je de salade maakt. Snijd de Manchego kaas in kleine blokjes, de Serranoham in kleine stukjes, de kalamata olijven in de lengte doormidden en voeg alles toe. Plaats een vergiet boven een andere pan of kom en giet de pasta hierin af. Vries het overgebleven vocht in en gebruik als basis voor soep of tomatensaus. Doe de pasta over in de grote kom. Pers 1 teen knoflook boven de kom uit en roer er een theelepel citroensap en een eetlepel olijfolie doorheen. Hak een handjevol peterselieblaadjes fijn en voeg toe. Breng de pastasalade op smaak met peper en zout en meng alles goed door elkaar.

Serveertips

Gebruik het overgebleven tomatenvocht om bijvoorbeeld een tomatensoep mee te maken of vul aan met water en kook er nogmaals pasta in.

