

# MARLEY SPOON



## Fantastisch malse kipstukjes

met orzo, cherrytomaten en feta



20-30min



2 personen

Wat is orzo nu precies, rijst of toch pasta? Het lijkt alsof de Italianen even niet wisten waar ze aan waren begonnen toen ze deze pastasoort in rijstkorrelvorm bedachten. Niets is minder waar, de pasta wordt namelijk graag gebruikt in de Italiaanse minestrone. De korreltjes voegen we in dit recept echter toe aan een pan met kipstukjes, courgette en sappige cherrytomaten. De verse dille maakt het af!

## Wat je van ons krijgt

- courgette
- kipbouillonblokje <sup>9</sup>
- orzo <sup>1</sup>
- knoflook
- verse dille
- ui
- kipstukjes
- feta <sup>7</sup>
- cherrytomaten
- Hatty Head Spice Blend It's All Good

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 700.0kcal, vet 17.1g, eiwit 43.4g, koolhydraten 89.1g



1. Groenten voorbereiden

Breng 400ml water in een waterkoker aan de kook. Laat het **bouillonblokje** in het zojuist gekookt water oplossen. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Snijd de **courgette** in 0,5-1cm brede schijfjes.



4. Bouillon toevoegen

Giet de **bouillon** in de pan en breng de **stoof** met flink wat peper en zout op smaak. Breng aan de kook, zet het vuur laag en kook met een deksel afgedekt 6-7min. Doe dan de **cherrytomaten** erbij en kook nog 7-8min, totdat het velletje openbarst en de **orzo** beetgaar is. Voeg indien nodig een scheutje water toe.



2. Ui bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Fruit de **ui** met een snufje zout in 3-4min zacht. Voeg de **knoflook** toe, roer door en bak 1min mee. Voeg dan **Hatty Head spice blend** toe en bak 1min al roerend.



5. Dille hakken

Hak ondertussen de **dille** zonder hardere steeltjes grof.



3. Kip toevoegen

Doe vervolgens de **kipstukjes**, **orzo** en **courgette** erbij.



6. Dille toevoegen

Roer de **helft van de dille** door de **orzo** en roer het geheel los en luchtiger. Bestrooi het gerecht met de **rest van de dille** en verkrummel de **feta** erover.