



Orzo met bloemkool en champignons

Hoofdgerecht • Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

kastanjechampignons
sjalotten
boter
zout, peper
bloemkool
olijfolie
heel fijn gemalen Parmezaanse
kaas
Peterselie

Bereiding

Oven verwarmen op 180 graden.
Bloemkool in gelijkmatige roosjes verdelen en door olijfolie met de Parmesan halen. Op een ovenplaat met bakpapier los van elkaar schikken en ongeveer 20 minuten in de oven beetgaar maken en een mooi kleurtje vormen.
Sjalotten fijn versnipperen.
De steeltjes van de champignons snijden. De champignons met de sjalotten bakken in hete boteren, kruiden met peper en zout en verder gaar stoven.
Orzo al dente koken volgens aanwijzingen op de verpakking (meestal is dat zo rond de 10 minuten in kokend licht gezouten water).
Peterselie fijnhakken.
Bloemkool, champignons, uitgelekte orzo en peterselie mengen. Geef er aprt wat geraspte Parmesan bij.

Notities

Dit vegetarische gerecht is een bewerking van Orzo met geroosterde bloemkool en knoflookchampignons van ohmyfoodness.nl

Je kunt hier gemakkelijk de orzo vervangen door rijst als je dat wenst.

Foto's

