

## Orzo met chorizo en coquilles

### Ingrediënten (2 personen)

- ✓ 2 sjalotten
- ✓ 1 teentje look
- ✓ 250 gr orzo
- ✓ 1/2 courgette
- ✓ 150 gr edame boontjes (kan ook met erwten)
- ✓ 400 gr gevogeldebouillon of visbouillon
- ✓ 100 gr chorizo
- ✓ Bieslook naar smaak
- ✓ 10 tal kersttomaatjes
- ✓ Parmezaanse kaas naar smaak
- ✓ 10 coquilles



### Bereiding

- ✓ Snij de sjalotten in 2, doe samen met de look in de mengbeker en hak 5sec/std 5
- ✓ Snij de chorizo in stukken, voeg toe aan de sjalot hak 10 sec/std 7
- ✓ Laat stoven 5 min/120°/linksdraaiend snelheid 1
- ✓ Plaats de vlinder op de messen
- ✓ Voeg de orzo en bouillon toe, laat garen 13 min/100°/linksdraaiend snelheid 1
- ✓ Na 13 min controleer je de gaarheid en vochtgehalte, als je ziet dat het mengsel wat te droog is doe er nog 100 gr water bij.
- ✓ Voeg de courgette en de edameboontjes toe en laat verder garen 5min/90°/linksdraaiend std 1
- ✓ Bak ondertussen de coquilles en snij de tomaatjes in vier.
- ✓ Hak de bieslook fijn.
- ✓ Doe de orzo op het bord garneer met tomaatjes, bieslook en coquilles.
- ✓ Rasp er wat parmezaanse kaas over.
- ✓ Je kan ook parmezaanse kaas hakken dit doe je dan als eerste stap en zet het opzij. Alleen is de kaas dan wat grover.