



*Elvea, een feest uit Italië*

## One pot orzo met kippengehaktballetjes



### Ingredienten voor 4 Personen

#### Voor de gehaktballen

|       |              |
|-------|--------------|
| 500 g | kippengehakt |
| 150 g | paneermeel   |
| 1     | ei           |
|       | olijfolie    |

#### Voor de orzo

|             |                           |
|-------------|---------------------------|
| 1           | ui, gesnipperd            |
| 2 teentjes  | look, fijngesnipperd      |
| 0,50        | butternut                 |
| 400 g       | ELVEA Cubes               |
| 400 ml      | kippenbouillon            |
| 250 g       | orzo                      |
| takjes      | verse tijm                |
| 50 ml       | room                      |
| 4 eetlepels | geraspte Parmezaanse kaas |
| druppels    | citroensap                |
| 1 eetlepel  | verse peterselie          |
|             | peper                     |
|             | zout                      |

### Bereiding

1. Meng het gehakt met het paneermeel en het ei. Rol er vervolgens balletjes van. Bak de balletjes in een scheutje olie in een grote pot op het vuur.
2. Voeg de ui, de look en de blokjes butternut toe. Laat even bakken en bevochtig vervolgens met de tomatenblokjes en de kippenfond.
3. Voeg de orzo toe en breng het geheel nog op smaak met tijm, peper en zout. Laat sudderen tot de orzo gaar is en het vocht volledig heeft opgenomen. Roer regelmatig.
4. Meng, als de orzo gaar is, nog een scheutje room onder het gerecht. Werk het vervolgens af met geraspte Parmezaanse kaas, wat citroensap en -zeste en fijngehakte peterselie.





## *Elvea, een feest uit Italië*

- In samenwerking met njam! rond het programma 'Winterse Kost'
- Recept van chef Jelle Beeckman
- Foto van Stephanie Bex

Recept info: Jelle Beeckman

