



*Elvea, een feest uit Italië*

## Halloumi & chicken orzo met mediterrane groenten



### Ingredienten voor 4 Personen

300 g	orzo
1 potje	Elvea Basilico pastasaus
2 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
250 g	halloumi
400 g	kipfilets
2	rode paprika's
1	courgette
1	ui
3 teentjes	look
60 g	Parmezaanse kaas
2 theelepels	honing
	chilivlokken
	paprikapoeder
	oregano
	peper
	zout

### Bereiding

1. Kook de orzo al dente en bewaar een scheutje kookvocht.
2. Snijd ondertussen de kip en halloumi in blokjes en bak deze in olijfolie tot ze een korstje krijgen.
3. Snijd de courgette, paprika, ui en look en bak deze mee aan. Breng op smaak met alle kruiden. Roer alles goed om en voeg dan de tomatenpuree toe.
4. Blus met de Elvea Basilico. Voeg de orzo en een scheutje van het kookvocht toe en laat nog even sudderen tot het een geheel wordt. Roer de Parmezaanse kaas eronder.
5. Verdeel de orzo over de borden en werk af met nog wat chiliflakes en een drizzle honing.

Recept info: Chloé Kookt

