



*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

