

# ORZOSALADE CAPRESE

Salade

## ONZE KOOKBOEKEN



De salade caprese behoort hier thuis toch wel tot een van de favoriete salades. Zo simpel en snel om te maken, maar oh zo lekker. Deze orzosalade caprese, met tomaat, mozzarella, pesto en parmaham was dan ook een groot succes. Deze maaltijdsalade staat binnen 20 minuten op tafel. Kun je orzo nou niet vinden in de supermarkt? Kijk dan of het je het wel kunt vinden als risoni, zo wordt orzo ook wel genoemd.

Recept voor 2 personen

Tijd: circa 20 min.

### BENODIGDHEDEN:

- 150 gr orzo/risoni
- 20 cherrytomaatjes
- 3 zongedroogde tomaten
- 1 bosui
- 1 zakje mini mozzarella bolletjes
- 4 plakjes parmaham
- 2 el groene pesto of [zelfgemaakte pesto](#)
- handje pijnboompitten
- 1 tl basilicum/verse basilicum
- snufje peper

### BEREIDINGSWIJZE:

Begin met het koken van de orzo, doe dit volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rooster de pijnboompitten in een pan zonder olie totdat ze mooi bruin gekleurd zijn. Snijd ondertussen de cherrytomaatjes in vieren en de zongedroogde tomaten, bosui en parmaham in stukjes. Giet het vocht van de mozzarella af en laat de bolletjes even uitlekken. Als de orzo klaar is meng je alle ingrediënten in een grote schaal en breng je de salade op smaak met kruiden en een snufje peper.

Tip: Dit [eenpansgerecht met orzo](#) is ook een aanrader!



Bewaar het recept voor de orzosalade caprese op [Pinterest!](#)

## Caprese ORZO SALADE



WWW.LEKKERENSIMPEL.COM