Diner

ORZO SALADE CAPRESE MET PARMAHAM

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 250 gr cherrytomaten
- 2 tenen knoflook
- 150 gr orzo
- ong. 8 gram verse basilicum
- 100 gr prosciutto
- 1 courgette
- 1 citroen
- 1 bol buffelmozzarella

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Doe de cherrytomaten in een ovenschaal samen met de hele tenen knoflook, een scheut olijfolie en peper en zout. Zet ze voor ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven.
3. Kook de orzo volgens de beschrijving op de verpakking. Giet vervolgens af. Scheur de basilicum erboven en schud het om met nog flink wat olijfolie en peper en zout.
4. Rasp wat van de schil van de citroen en roer dit naar smaak door de orzo heen.
5. Bak (de helft van) de prosciutto in een koekenpan, zonder olie. Laat het uitlekken op wat keukenrol papier.
6. Snijd de courgette in niet te dunnen plakken. Strooi er wat peper en zout overheen.
7. Verwarm wat olijfolie in een grote koekenpan op middel tot hoog vuur. Bak hierin vervolgens de courgette, zodat de randen lekker knapperig worden. Laat uitlekken op keukenrol papier
8. Schep de orzo in een grote ondiepe schaal. Verdeel hier de tomaten, plakken courgette, prosciutto over. Scheur vervolgens de mozzarella in stukken er verdeel dit ook over de salade. Je kunt er nog wat extra basilicum overheen doen.
9. Serveer eventueel met wat stokbrood en kruidenboter.