



Griekse orzo met kip

NODIG

- 4 - 6 pers
- 40 minuten

- MARINADE
- 500 gr kipfilet in stukken van 2 cm gesneden
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 el gedroogde oregano
- 1 tl komijn
- snufje paprikapoeder
- 1 el olijfolie
- 1 el citroensap
- 1 theelepel citroenschil
- peper en zout naar smaak
-
- ORZO
- 2 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode ui, gesnipperd
- courgettes in blokjes van 1 cm gesneden
- 1 rode paprika, in blokjes van 1 cm gesneden
- 1 el gedroogde oregano
- 250 ml bouillon
- 200 ml witte wijn
- tomaten in blik (400 gr)
- tomatenpuree (140 gram)
- 250 gram orzo
- 10 regenboog tomaatjes gehalveerd
- 100 gram feta
- peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Marineer de kip minaal 10 minuten met knoflook, oregano, olijfolie, citroensap, kruiden en peper en zout.
2. Verwarm de oven voor op 200° C. Bak de kip lichtbruin aan (het moet nog roze zijn van binnen).
3. Doe de ui en de knoflook erbij, bak even aan en voeg vervolgens de courgette en paprika toe en bak nog eens 2 minuten aan.
4. Roer de orzo, oregano, bouillon, blik tomaten en tomatenpuree, peper en zout erdoor. Zodra het kookt, zet de pan ongeveer 20 minuten in de oven. Haal de pan uit de oven. et oven op grillstand. Verdeel de tomaat en feta en zet nog 5 minuten in de oven.



oven
gemak

WWW.BONAPETIT.NU