



Orzosalade met radijsjes, erwtjes en feta



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram orzo (Griekse pasta)
250 gram diepvrieserwten
1 kleine rode ui
50 gram zwarte olijven
1 bosje radijzen
1 teentje knoflook
1 eetlepel pijnboompitten
3 eetlepels parmezaan (geraspt)
6 eetlepels olijfolie
150 gram feta
1 handvol basilicumblaadjes
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de orzo volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2.** Breng gezouten water aan de kook en blancheer ondertussen de erwten gedurende een drietal minuten. Giet ze af en spoel ze onder koud water.
- 3.** Snij de rode ui in halve maantjes en halveer de olijven. Spoel de radijsjes en het loof goed schoon. Snij de radijsjes in dunne plakjes.
- 4.** Doe het loof van de radijsjes in een blender en voeg de gepelde look, de pijnboompitten, de Parmezaanse kaas en de olijfolie toe. Mix glad en breng op smaak met peper en zout.



- 5.** Giet de orzo af en spoel onder koud water. Laat goed uitlekken.

- 6.** Schep de pesto door de orzo. Hussel er de erwtjes, de ui, de olijven en de verkruimelde feta lichtjes door. Werk af met de basilicumblaadjes.