

Orzo med chorizo

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30-40 minutter

Ingredienser

- 150 g chorizopølse
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- ½ peberfrugt
- 15 cherrytomater
- 1 squash
- lidt olie til stegning
- 250 g orzo
- 2 håndfulde frisk spinat
- 1 spsk. hakket soltørret tomat
- 1 dl hvidvin
- 6-7 dl vand inkl. en bouillonterning
- godt med salt og peber
- 50 g parmesan

Ekstra til servering

- Ekstra parmesan
- frisk basilikum

Sådan gør du

1. Fjern skindet fra pølsen og skær i små stykker
2. Pil løg og hvidløg og snit begge fint.
3. Skær peberfrugt, cherrytomater og squash i små stykker
4. Kom lidt olie på en dyp pande og svits chorizo og grøntsager af i 5 minutters tid.
5. Kom orzo ved og vend rundt.
6. Skyl spinat og dræn soltørret tomat, hak dem groft.
7. Kom begge dele, vin, bouillonvand, salt og peber ved og vend det rundt.
8. Lad det småsimre i 20 minutters tid, rør nogle gange undervejs. Hvis der mangler væske, tilsæt ekstra
9. Når orzo har trukket det meste væske, tilsættes høvlet parmesan.
10. Vend det rundt og server med ekstra parmesan og frisk basilikum.