

# ORZO MET KIP EN COURGETTE

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500g kippendijen  
400g cherry tomaatjes  
2 teentjes knoflook  
1 courgette  
300g orzo  
600 ml kippenbouillon  
1 2 theelepel oregano  
Balsamico azijn  
100g fetakaas  
olijfolie

## BEREIDINGSWIJZE

Snijd de kippendijen in stukken. Doe ze in een kom en meng met oregano, een scheut balsamicoazijn en een scheutje olie. Pers hier 1 teentje knoflook bij. Zet apart om te marinieren.

Snijd de cherrytomaatjes in vieren en doe ze in een kom met een scheutje olijfolie en pers het andere teentje knoflook erbij. Meng door elkaar en zet ook apart.

Snij de courgetten in plakjes van een halve centimeter. Verhit een grillpan en bestrijk de plakken courgette met wat olie. Grill ze mooi bruin. Leg ze op een bord en houd eventueel warm onder een stuk aluminiumfolie of in een lauwe oven.

Breng de bouillon aan de kook en kook hierin de orzo gaar (zet op een lager vuur en roer vaak!). Bak ondertussen de stukjes kip in wat olijfolie.

Als de orzo gaar is en bijna al de bouillon heeft opgenomen, voeg er dan de cherrytomaatjes, de stukjes kip en de courgetteschijfjes aan toe. Verkrumel de feta over de pasta en dien op.

Recept van Infraligne Oostende

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

545 Kcal

**SMAKELIJK!**