Elvea, een feest uit Italië

# Halloumi & chicken orzo met mediterraanse groenten

## Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|---|---|
| 300 g | orzo |
| 1 potje | Elvea Basilico pastasaus |
| 2 eetlepels | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat |
| 250 g | halloumi |
| 400 g | kipfilets |
| 2 | rode paprika's |
| 1 | courgette |
| 1 | ui |
| 3 teentjes | look |
| 60 g | Parmezaanse kaas |
| 2 theelepels | honing |
| | chilivlokken |
| | paprikapoeder |
| | oregano |
| | peper |
| | zout |

## Bereiding

1. Kook de orzo al dente en bewaar een scheutje kookvocht.
2. Snijd ondertussen de kip en halloumi in blokjes en bak deze in olijfolie tot ze een korstje krijgen.
3. Snijd de courgette, paprika, ui en look en bak deze mee aan. Breng op smaak met alle kruiden. Roer alles goed om en voeg dan de tomatenpuree toe.
4. Blus met de Elvea Basilico. Voeg de orzo en een scheutje van het kookvocht toe en laat nog even sudderen tot het een geheel wordt. Roer de Parmezaanse kaas eronder.
5. Verdeel de orzo over de borden en werk af met nog wat chiliflakes en een drizzle honing.

Recept info: Chloé Kookt