

Tomaten orzo met chorizo en burrata



Velthuizen
KUKING TAPKARTES

🕒 20 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

200 gram orzo
200 gram chorizo
1 grote ui
100 gram cherrytomaten

1 tl tomatenpuree
400 gram tomatenblokjes
100 ml kookroom
3 tenen knoflook

1 bol burrata
basilicum
peper en zout
optioneel: 1 rode peper

Stap 2 | Snijden

Begin met het snijden van de chorizo. Snijd deze in kleine blokjes; hoewel wij er reepjes van sneden, wordt aanbevolen om de chorizo kleiner te snijden om de smaak gelijkmatiger door de pasta te verdelen. Op deze manier geniet je bij elke hap van de smaakmaker van dit gerecht. Bak de chorizo uit in een diepe pan, zonder olie.

Ondertussen, zet een pan met water op en breng het aan de kook. Kook de orzo volgens de aanwijzingen op de verpakking.



Stap 3 | Saus maken

Snijd ondertussen alle overige ingrediënten, zoals de ui, cherrytomaat en knoflook. Voeg deze toe aan de chorizo. Voeg ook de tomatenblokjes en tomatenpuree toe. Bak dit op hoge temperatuur goed door. Wanneer het meeste vocht van de groenten is opgenomen, voeg je de kookroom toe en breng het geheel aan de kook. Proef en breng indien nodig op smaak met zout en peper. Soms kan de tomatensaus een lichtzure smaak hebben, zoals in ons geval, daarom voegden wij een heel klein beetje suiker toe.



Stap 4 | Serveren

Voeg de orzo toe aan de tomatensaus in de pan zodra de saus naar wens en op smaak is. Roer goed om en verdeel de tomaten-orzo met chorizo over de borden. Plaats de burrata bovenop de pasta voor die heerlijk romige smaak aan het gerecht. Garneer de pasta met een snufje peper en wat basilicum.

