

Citroen-orzo met geblakerde prei, kappertjesboter en geroosterde amandelen

Past goed omdat het licht van karakter, geschikt voor doordeweeks.

Ingrediënten

- 200 g orzo
- 2 flinke preien
- 2 el olijfolie
- 60 g roomboter
- 2 el kappertjes (uitgelekt)
- 1 citroen
- 60 g amandelen (ongezouten)
- Zout
- Zwarte peper

Bereiding

Zet een pan met ruim gezouten water op en breng aan de kook. Spoel de orzo even kort in een zeef als er veel zetmeelstof aan zit, dat kookt straks net wat rustiger.

Snijd de prei in de lengte doormidden en spoel tussen de lagen zodat er geen zand achterblijft. Snijd in stukken van ongeveer een handbreedte en dep ze droog; natte prei bakt niet lekker aan.

Verhit een ruime koekenpan met olijfolie op middelhoog vuur en leg de prei met de snijkant naar beneden in de pan. Laat het rustig kleuren tot je donkere randjes ziet, meestal 6–8 minuten, en keer ze zodat ook de andere kant zacht wordt in nog ongeveer 4–5 minuten.

Kook de orzo tot hij net gaar is, meestal 8–10 minuten, en bewaar een mokje kookwater voor straks. Giet af en laat de orzo even uitdampen in de warme pan zodat hij niet waterig wordt.

Zet het vuur onder de koekenpan laag en schuif de prei naar één kant zodat je ruimte hebt. Smelt de boter in de pan, laat hem 2–3 minuten zachtjes bruisen en roer de kappertjes erdoor tot ze een beetje beginnen te geuren.

Rasp de citroen boven de pan en knijp er wat sap bij; proef even met je vinger of het fris genoeg is. Schep de orzo bij de boter in de pan en roer rustig om, met een scheut van het achtergehouden kookwater tot het glanst en soepel valt.

Hak de amandelen grof en rooster ze in een droge pan tot ze goudkleurig ruiken, meestal 3–4 minuten; blijf erbij zodat ze niet doorschieten. Schep ze meteen uit de pan zodat de restwarmte ze niet verder kleurt.

Schep de orzo op twee borden en leg de geblakerde prei erdoor en erboven zodat je die donkere randjes blijft zien. Strooi de geroosterde amandelen erover, eindig met zwarte peper en nog een klein kneepje citroen als het mag sprankelen.