

# == *Alles-in-één-pan-parmezaan orzo met kippenballetjes* ==

Ordernummer: \_\_\_\_\_

## == *Ingrediënten* ==

400 g kippengehakt

300 g orzo

250 g spinazie

250 g champignons in schijfjes

100 g parmezaan, geraspt

1,3 l kippenbouillon

sap van een halve citroen

klontje boter

scheutje olijfolie

Vers gemalen peper

zout

## == *Zo maak je het* ==

1. Verwarm de oven voor op 140 graden.
2. Kruid het kippengehakt met peper en zout en rol er mooie balletjes van.
3. Verwarm de olijfolie en het klontje boter in een ruime braadpan. Bak de kippenballetjes rondom rond goudbruin. Neem ze uit de pan, leg ze in een ovenvaste schaal en zet ze in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 10 minuten of totdat ze door en door gaar zijn maar nog wel sappig.
4. Bak in dezelfde ruime braadpan waar je de balletjes in hebt aangebakken de schijfjes champignon, met het sap van de halve citroen en gekruid met wat vers gemalen peper. Haal de champignons uit de pan en houd ze warm.
5. Voeg de orzo toe aan de pan samen met de bouillon, en laat de orzo in ongeveer 10 minuten gaar koken. Roer af en toe en zorg ervoor dat de orzo niet aan de bodem gaat plakken. Voeg indien nodig nog wat extra bouillon toe.
6. Voeg aan het einde van de kooktijd de spinazie toe en laat hem slinken. Voeg de champignons terug toe en roer ook de parmezaanse kaas onder de orzo.
7. Voeg de kippenballetjes ook terug toe aan de pan.
8. Dien op in diepe borden en werk af met een extra draai vers gemalen peper.

**Tip**

Door de kippenballetjes op lage temperatuur in de oven verder te laten garen blijven ze lekker sappig.