

Salade van zomergroenten

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 1 aubergine
- 1 puntpaprika
- 3 rode bosuitjes
- 3 eetlepels platte peterselie

En verder:

- 75 gram orzo
- 1 rode ui
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 3 eetlepels olijfolie

Kook de orzo volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet het af als het klaar is. Snijd het kontje en het kroontje van de aubergine en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de puntpaprika in de lengte door en verwijder de zaadlijsten. Snijd ook hiervan het vruchtvlees in stukjes. Snipper de bosuitjes. Verhit in een koekenpan wat olijfolie en bak hierin de bosuitjes met de aubergine en puntpaprika. Als de groenten klaar zijn, meng het dan met de orzo. Was de platte peterselie, laat het goed uitlekken en hak de blaadjes fijn. Snipper de rode ui zeer fijn en meng het met de witte wijnazijn, olijfolie en platte peterselie goed door elkaar. Voeg naar wens wat peper en zout toe. Meng de dressing door de groenten met orzo. Je kunt het gerecht zowel warm, lauwwarm als koud eten. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>