



# Thermomix Orzo one-pot gerecht

## Ingrediënten

- 1 teentjes knoflook
- 1 sjalot
- 10 gr olijfolie
- 500 g kipfilet, in blokjes gesneden
- Verse kruiden naar smaak (bijv. tijm, rozemarijn)
- 1 prei, in ringen gesneden
- 200 g erwten
- ½ theelepel zout
- 500 g water
- 1 lepel/ blokje groentebouillon
- 250 g orzo
- 120 g roomkaas

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Voeg 1 teentje knoflook en 1 sjalot toe aan een mengbeker en mix gedurende **5 seconden / snelheid 5**.
- Voeg 10 gr olijfolie toe aan de mengbeker en verwarm gedurende **3 minuten/100 graden/snelheid 1**.
- Voeg de in blokjes gesneden kipfilet en verse kruiden toe aan de mengbeker. Kook het geheel gedurende **10 minuten/ 120 graden/ linksomdraai / snelheid 1**.
- Voeg de gesneden prei, 200 g erwten en ½ theelepel zout toe. Sauteer het geheel gedurende **3 minuten/ 120 graden/ linksomdraai/ snelheid lepel**
- Voeg 500 g water, de groentebouillon en extra kruiden toe. Verwarm het geheel gedurende **5 minuten / 95 graden / linksomdraai/ snelheid lepel**
- Voeg de 250 g orzo toe, meng goed met een spatel en kook gedurende **12 minuten/ 98 graden / linksomdraai / snelheid lepel**.
- Voeg de roomkaas toe, meng goed met een spatel
- Laat 5 minuten even staan kan zijn dat eerste moment nog redelijk vochtig is en serveer daarna het gerecht.