





*Voor als je geen zin hebt om ingewikkeld te koken, maar wel zin in een gezonde maaltijd.*

Dit orzo recept wordt gemaakt in een pan, dat scheelt weer afwas!

## Ingrediënten

- 1 lepel olijfolie
- 1 pot tomatensaus
- 1 ui
- 2 handjes spinazie
- 1 pak orzo
- Mozzarella
- Parmezaanse kaas
- Kruiden naar keuze.

## One-pot orzo

 6 personen     30 minuten

 459 kcal per portie.

## Bereiding

1. Voeg olijfolie toe aan een braadpan, fruit de uitjes daarin, voeg kruiden naar keuze toe (ik gebruik italiaanse kruiden, peper en zout)
2. Laat daarna de spinazie slinken.
3. Voeg tomatensaus en orzo toe, voeg als het nodig toe wat water toe. Orzo is snel gaar en is daarom perfect voor zo'n one-pot maaltijd.
4. Als de orzo na zo'n 10-15 minuten gaar is, kan je parmezaanse kaas en mozzarella toevoegen. Roer het nog even goed door.

Eet smakelijk!