



Kritharaki met tomaten en gemarineerde feta

Datum: 19-04-2023
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 4 middelgrote uien
- 8 tenen knoflook
- 4 eetl. milde olijfolie
- 1 theel. gemalen kaneel
- 1 theel. chilivlokken
- 7 trosjes cherytomaatjes
- 600 g orzo pasta
- 800 g polpa
- 1 l kraanwater
- 120 ml extra vierge olijfolie
- 2 eetl. gedroogde oregano
- 400 g feta
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Snipper de uien. Snijd 6 tenen knoflook fijn. Verhit de milde olijfolie in een grote hapjespan en fruit de ui 5 minuten op laag vuur. Voeg de fijngesneden knoflook, kaneel en chilivlokken toe en bak nog minuten mee. Voeg de orzo, polpa, en het water toe. Laat 16-18 minuten zachtjes koken onder af en toe roeren. Voeg eventueel nog een scheutje water toe als de saus te droog wordt terwijl de pasta nog niet gaar is. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Rooster de tomaatjes aan de tros in de oven circa 15-20 minuten. Bestrooi met zout en peper.

Rasp ondertussen de andere 2 tenen knoflook fijn en meng met de extra vierge olijfolie en de oregano. Verkrumel de feta grof en meng met de kruidenolie.

Verdeel de pasta over de borden en verdeel de feta erover.