



GRK

## Ingrediënten

250 g risoni  
100 g feta verkruid  
1 middelgrote rode ui  
2 middelgrote courgettes  
2 rode paprikas  
1 teentje knoflook  
1/4 kopje olijfolie  
2 el citroensap  
2 el geroosterde pijnboompitten

## Bereiden

### Risoni gegrilde groenten | 2 personen

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de groenten. Meng de ui, paprika, courgette, knoflook en 1 eetlepel olie in een kom, breng op smaak met zout en peper en leg ze op de bakplaat.

Grill tot ze gaar zijn (ongeveer 30 minuten). Kook de risoni volgens de bereidingswijze. Voeg citroensap, feta, de geroosterde groenten en de rest van de olie toe aan de risoni. Meng het geheel voorzichtig. Serveer gegarneerd met pijnboompitten.

**Eet smakelijk - Kali oreksi!**



### Variatietip

Lekker met GRKse tomatensaus en keftedakia (Griekse gehaktballetjes).