**Orzo met kip en crème van paprika**

**braadkip**  
[**kipkruidenmix**](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm)  
**kerstomaatjes**  
**rode paprika’s**  
**rode ui**  
**knoflook**  
**knoflookpoeder**  
**dille**  
**geroosterde uitjes**  
**passata**  
**olijfolie**

**verse basilicum**  
**peper en zout**  
**Griekse yoghurt**  
**komkommer**  
**feta**  
**Griekse pasta (orzo)**  
**lente-uitjes**  
**zacht paprikapoeder**  
[**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)  
**tomatenpuree**  
**witte wijn**  
**peper en zout**  
**stokbrood**

**Crème van paprika**. Verwijder de zaadjes en zaadlijsten uit een drietal puntpaprika’s. Haal de schil eraf met een dunschiller. Snijd het vruchtvlees in stukken. Snijd twee rode uien in halvemaantjes. Pel een halve bol knoflookteentjes en kneus ze.

Stoof deze ingrediënten samen in wat olijfolie. Als de ui glazig wordt, voeg dan een fles passata toe en een handvol geroosterde uitjes. Breng op smaak met basilicum, peper en zout. Laat even doorkoken.

Zet de staafmixer in de bereiding en mix net zolang tot een fijne homogene saus ontstaat. Roer er een paar eetlepels Griekse yoghurt doorheen. Houd de saus op temperatuur, maar laat niet meer koken.

**Orzo bereiden.** Maak een kruidige [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) en voeg daaraan een potje tomatenpuree en een glas witte wijn toe. Breng op smaak met zacht paprikapoeder, peper en zout. Giet de nodige hoeveelheid orzo in een kookpot. Bedek met bouillon, zodat de pasta net ondergedompeld is.

Breng aan de kook. Vanaf hier gelijkt het kookproces op het maken van een risotto. Giet met een pollepel bouillon bij de pasta om deze vochtig te houden. Blijf roeren en bouillon toevoegen tot de pasta beetgaar is. Dat gebeurt na een zevental minuutjes. Het vocht moet nu bijna volledig verdampt zijn, maar de pasta blijft smeuïg. Dek af en houd op serveertemperatuur.

**Gebraden kip**. Wrijf de kip in met een [**kipkruidenmix**](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm). Bestuif met olijfoliespray en leg ze in een ingevette ovenschotel. Zet de schotel 30 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C op heteluchtstand. Giet een glas water in de schotel, dek af en laat nog 30 minuten bakken op de gewone stand. Zet dan de oven af en laat de schotel er nog een kwartiertje in rusten.

**Afwerking.** Rasp een blok feta tot fijne sneeuw. Snijd een lente-ui in ringetjes. Pof een handvol kerstomaatjes in een pannetje met wat olie tot ze openbarsten. Pluk een handvol basilicumblaadjes. Maak tzatziki met Griekse yoghurt en geraspte en drooggeknepen komkommer, gekruid met gehakte dille, peper uit de molen en knoflookpoeder.

**Op het bord.** Presenteer het gerecht aan tafel in een paellapan (foto). Schep een portie orzo op de borden. Daarop een stuk van de kip en ernaast een pollepel saus. Werk af met een schep tzatziki, geraspte feta, gepofte tomaatjes, uiringetjes en basilicumblaadjes. Geef er stokbrood bij.