

Out-and-About Orzo Salad

with Olives, Tomatoes and Feta

20 Minutes

Start here

Before starting, add 10 cups water and 2 tsp salt to a large pot (use same for 4 ppl). Cover and bring to a boil over high heat. Wash and dry all produce.

Bust out

Colander, measuring spoons, large bowl, measuring cups, whisk, large pot

Ingredients

	2 Person
Orzo	170 g
Feta Cheese, crumbled	¼ cup
Mini Cucumber	132 g
Shallot	50 g
Baby Tomatoes	113 g
Parsley	7 g
Mixed Olives	30 g
Red Wine Vinegar	2 tbsps
Sugar*	¼ tsp
Oil*	
Salt & Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Cook orzo

- Add **orzo** to the **boiling water**. Cook uncovered, stirring occasionally, until tender, 6-8 min.
- Drain, then rinse **orzo** under **cold water**.
- Return **orzo** to the same pot, off heat.



Make dressing

- Add **vinegar**, **parsley**, **2 tbsps oil** and **¼ tsp sugar** to a large bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.



Prep

- Meanwhile, drain, then roughly chop **olives**.
- Halve **tomatoes**.
- Halve **cucumbers** lengthwise, then cut into ¼-inch half-moons.
- Roughly chop **parsley**.
- Peel, then cut **shallot** into ¼-inch pieces.



Finish and serve

- Add **cooled orzo**, **shallots**, **tomatoes**, **cucumbers**, **olives** and **half the feta** to the bowl with **dressing**. Toss to combine.
- Sprinkle **remaining feta** over top.
- Serve immediately or place in the fridge for 1-2 hrs to let flavours meld.

Salade d'orzo à savourer en plein air

avec olives, tomates et feta

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel dans une grande casserole (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes
Orzo	170 g
Feta, émietté	¼ tasse
Mini concombre	132 g
Échalote	50 g
Petites tomates	113 g
Persil	7 g
Olives mélangées	30 g
Vinaigre de vin rouge	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé
Huile*	

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Faire cuire l'orzo

- Ajouter l'**orzo** à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 6 à 8 min ou jusqu'à ce qu'il soit tendre, en remuant à l'occasion.
- Égoutter, puis rincer l'**orzo** à l'**eau froide**.
- Remettre l'**orzo** dans la même casserole, hors du feu.



Faire la vinaigrette

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **persil**, **2 c. à soupe** d'**huile** et **¼ c. à thé** de **sucre**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.



Préparer

- Entre-temps, égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Couper les **concombres** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement le **persil**
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Terminer et servir

- Ajouter l'**orzo refroidi**, les **échalotes**, les **tomates**, les **concombres**, les **olives** et la **moitié** du **feta** au bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.
- Parsemer du **reste** du **feta**.
- Servir immédiatement ou réfrigérer de 1 à 2 h pour que la **salade** soit plus savoureuse.