**Slowcooker Italiaanse orzo & parmazaan soep van Boredoflunch**

Nodig:

2 uien

2 a 3 wortels

3 stelen selderij

4 knoflooktenen

1 laurierblad

zout

peper

3 kippenbouillonblokjes

1,5 liter water

Pot kippenfond

300 gram orzo pasta

75 gram Parmazaanse kaas

Verse tijm

Bereiding:

Doe alle groenten, de bouillonblokjes en de fond in de slowcooker en voeg de helft van het water toe. Slowcook dit 3 uur op high. Blender alles, voeg de orzo toe en de rest van het water en slowcook nog eens 40 tot 45 minuten op high. Top af met de Parmazaanse kaans, gemalen zwarte peper en de tijm.