



## Gebakken krieltjes met rozemarijn

*Krokante krieltjes met verse rozemarijn en look, knapperig van buiten en zacht van binnen. Simpel maar altijd een succes.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>35'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

800 g krieltjes  
3 eetlepels olijfolie  
2 takjes verse rozemarijn  
2 teentjes look  
grof zout  
zwarte peper

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Was de krieltjes grondig en snijd de grotere exemplaren doormidden zodat alle stukken ongeveer even groot zijn.
3. Kook de krieltjes 8 minuten voor in gezouten water, giet ze af en laat ze even uitdampen.
4. Pel de look en plet de teentjes met de vlakke kant van een mes. Pluk de blaadjes van de rozemarijntakjes.
5. Meng de uitgedampte krieltjes in een grote kom met de olijfolie, de rozemarijnblaadjes, de geplette look, grof zout en zwarte peper.
6. Spreid de krieltjes in een enkele laag uit op een met bakpapier beklede bakplaat.
7. Bak 25 minuten in de voorverwarmde oven. Schud de bakplaat halverwege eens goed door zodat de krieltjes rondom krokant worden.
8. Haal de krieltjes uit de oven zodra ze goudbruin en krokant zijn en dien meteen warm op.

#### **Tip**

Laat de krieltjes na het voorkoken goed uitdampen vooraleer je ze mengt met de olijfolie. Hoe droger het oppervlak, hoe krokanter het eindresultaat. Zorg er ook voor dat ze in een enkele laag op de bakplaat liggen zodat ze bakken en niet stomen.

#### **Lekker met**

Lekker bij gegrild vlees, een stuk vis of als onderdeel van een vegetarische maaltijd.

#### **Dranktip**

Een frisse, droge witte wijn zoals een Vermentino of een lichte rosé past perfect bij deze mediterraan gekruide krieltjes.