



Krieltjes uit de oven met kaas en bospaddenstoelen



Ingrediënten

- 200 gram oude geitenkaas, in miniblokjes gesneden
- 800 gram krieltjes, schoongeboend
- 1 ml olijfolie
- gemalen zeezout
- 3 teentjes knoflook, gepeld en fijngenhakt
- 2 eetlepels gehakte rozemarijn of tijm (vers of diepvries)
- 250 gram gemengde bospaddenstoelen (oesterzwammen, kastanjechampignons, shii-take)
- versgemalen peper

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220 °C. Leg de krieltjes in een bakblik in olijfolie en bestrooi ze met zeezout. Voeg de helft van de knoflook en

1 eetlepel rozemarijn toe en schep om. Rooster ze in 25 minuten goudbruin en gaar. Schep de laatste 5 minuten de kaasblokjes erover. Bak intussen de paddenstoelen in olijfolie met peper, de rest van de knoflook en rozemarijn. Serveer de krieltjes met de bospaddenstoelen.

TIPS Oude geitenkaas kan worden vervangen door Jonge schapenkaas of Henri's Hero Bospaddenstoelenkaas. Vervang krieltjes door rosevalaardappelen en snijd deze met schil in de lengte door.