

Recept

Krieltjes met kruidenboter

Benodigheden

pondje kriel
2 el fijngesneden verse peterselie
2 el fijngesneden
verse bieslook
1 teen geperste knoflook
zeezout naar smaak 50 g
boter, op kamertemperatuur



Bereiding

Bereid de krieltjes volgens de verpakking in de magnetron of wokpan. Roer ondertussen de peterselie, de bieslook, de knoflook en het zout door de boter. Giet de krieltjes af en laat ze iets afkoelen. Voeg de kruidenboter aan de nog warme aardappeltjes toe en schep om. Lekker met een frisse salade, bij de gourmet of met zelfgemaakte (warme) appelmoes

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 52

EET SMAKELIJK!

