

KRIELTJES MET KIPREEPJES & HARICOTS VERTS

(4 personen)

Simpel om te maken en een lekkere variatie op aardappels uit de oven.

INGREDIËNTEN

600 gram krieltjes in de schil
200 gram kipreepjes gekookt
2x prei
2 tenen knoflook
350 gram haricots verts
1-2 rode paprika's

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 190 graden.

Halveer alle krieltjes en kook deze in ruim water voor circa 8 minuten

Snijd de prei in smalle reepjes en fruit deze in een pan met 1 eetlepel olie.

Voeg na een paar minuten de kipreepjes toe en meng dit door elkaar.

Snijd de teentjes knoflook fijn en voeg deze bij de kipreepjes en prei.

Halveer alle haricots verts en kook deze in een aparte pan voor circa 6 minuten.

Pak nu een ovenschaal verdeel 1 eetlepel olie over de schaal. Giet de krieltjes af en doe deze vervolgens in de ovenschaal.

Voeg het mengsel van kipreepjes en prei aan toe en roer het geheel even om.

Snijd de rode paprika in stukken en verdeel deze samen met de haricots verts boven op de schotel. Zet het geheel voor circa 20 minuten in de oven.

Eet smakelijk!