



Gegratineerde krieltjes met kaascrème

🕒 15 + 20 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 700 g krieltjes (koelvers)
- ★ 1 beker crème fraîche (à 200 g)
- ★ 1 teentje knoflook
- ★ 100 g jong belegen kaas (geraspt)
- ★ 1 tl oregano (gedroogd)

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Kook 700 g krieltjes (koelvers) in water met zout in 10 minuten gaar.
3. Giet ze af en laat goed uitlekken.
4. Doe intussen 1 beker crème fraîche (200 g) in een kom.
5. Pers hier 1 teentje knoflook boven uit.
6. Voeg 100 g geraspte jong belegen kaas en 1 tl gedroogde oregano toe en meng goed.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Doe de krieltjes in de ovenschaal.
9. Verdeel er de kaascrème over.
10. Bak de krieltjes in de voorverwarmde oven in 20 minuten goudgeel en gaar.

Bron: boodschappen.nl

