



Mediterrane krieltjessalade met Italiaanse kruiden

2 PERSONEN

🕒 10 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 350 g voorgekookte krieltjes
- 🍴 3 el olijfolie extra vierge
- 🍴 ½ citroen
- 🍴 1 tl vloeibare honing
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 ¼ bakje verse Italiaanse kruidenmix
- 🍴 ½ zak veldslamelange

ZO MAAK JE HET:

1. Kook krieltjes volgens aanwijzingen op verpakking (in magnetron) beetgaar.
2. Pers citroen uit.
3. Klop in slakom olie met citroensap en honing tot dressing.
4. Roer knoflook en kruiden erdoor en breng dressing pittig op smaak met zout en peper.
5. Giet krieltjes af, schep door dressing en laat tot kamertemperatuur afkoelen.
6. Schep af en toe voorzichtig om.
7. Meng veldslamelange door krieltjes en serveer.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

