

Ingrediënten voor 2 personen

600 gr kriel 100 gr champignons
of cantharellen 100 gr
spekblokjes 1 ui 1 teentje
knoflook Zwarte peper 1 t
provencaalse kruiden Peterselie
Zeezout Olijfolie

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Wereld

Smaak: Hartig

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Herfst: gepimpte gebakken krielaardappels

Bij een schnitzel of biefstukje je aardappeltje, maar dan wel heel erg lekker gemaakt deze gepimpte krieltjes. Probeer dit dan eens. Het kost je 5 minuten voorbereiding, maar dan heb je ook een hemels bijgerecht waar groot en klein van smullen.

Hulpmiddelen

Koekenpan of wok

Bereidingswijze

Olijfolie in een koekenpan (of wok) doen en verhitten. Gewassen kriel toevoegen en 5 minuten bakken. Spek, uien en knoflook toevoegen en meebakken. Als laatste de champignons toevoegen en nog enkele minuten meebakken. Voeg nu 1 tl provencaalse kruiden toe (basilicum, tijm, rozemarijn, en dragon). Breng op smaak met zeezout en wat vers gemalen zwarte peper. Garneer af met wat peterselie. Zo lekker kun jij nu kriel aardappels maken.

Serveertips

Lekker bij schnitzels, gebakken biefstuk of ander rood vlees.

