



## Gebakken krieltjes met rozemarijn

*Krokante krieltjes met verse rozemarijn en look, knapperig van buiten en zacht van binnen. Simpel maar altijd een succes.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>35'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

800 g krieltjes  
3 eetlepels olijfolie  
2 takjes verse rozemarijn  
2 teentjes look  
grof zout  
zwarte peper

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Was de krieltjes en snijd de grotere doormidden zodat ze even groot zijn.
3. Kook ze 8 minuten voor in gezouten water en giet ze af.
4. Meng de krieltjes met olijfolie, de blaadjes rozemarijn, geplette look, grof zout en peper.
5. Spreid ze uit op een bakplaat met bakpapier.
6. Bak 25 minuten in de oven en schud halverwege eens door, tot ze goudbruin en krokant zijn.
7. Dien meteen warm op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)