



Krieltjes uit de oven met kaas en bospaddenstoelen



Ingrediënten

- 200 gram oude geitenkaas, in miniblokjes gesneden
- 800 gram krieltjes, schoongeboend
- 1 ml olijfolie
- gemalen zeezout
- 3 teentjes knoflook, gepeld en fijngenhakt
- 2 eetlepels gehakte rozemarijn of tijm (vers of diepvries)
- 250 gram gemengde bospaddenstoelen (oesterzwammen, kastanjechampignons, shii-take)
- versgemalen peper

Op zoek naar een smakelijk en vegetarisch hoofdgerecht? Probeer onze geroosterde krieltjes met bospaddenstoelen en oude geitenkaas uit de oven. De knapperige krieltjes worden goudbruin en smaakvol geroosterd met rozemarijn en oude geitenkaas. Terwijl de krieltjes in de oven hun perfecte krokante textuur krijgen, worden gemengde bospaddenstoelen gebakken tot ze heerlijk geurig en sappig zijn. Het resultaat is een gerecht vol rijke smaken en texturen dat je in 35 minuten op tafel zet.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 2: Leg de krieltjes in een bakblik in olijfolie en bestrooi ze met zeezout. Voeg de helft van de knoflook en 1 eetlepel rozemarijn toe en schep om. Rooster ze in 25 minuten goudbruin en gaar. Schep de laatste 5 minuten de kaasblokjes erover.
- 3: Bak intussen de paddenstoelen in olijfolie met peper, de rest van de knoflook en rozemarijn.
- 4: Serveer de krieltjes met de bospaddenstoelen.

Geroosterde krieltjes met kaas en bospaddestoelen uit de oven maken

Deze geroosterde krieltjes zijn perfect als hoofdgerecht of als bijgerecht. Je kunt de oude geitenkaas vervangen door Jonge schapenkaas of onze limited edition Henri's Hero Bospaddenstoelenkaas voor een interessante twist. En als je wilt variëren, probeer dan rosevalaardappelen in plaats van krieltjes.