

# Gebakken jonge krieltjes

## INGREDIËNTEN

800 g krieltjes  
75 g boter  
2 eetl. (olijf)olie  
zout



## INGREDIËNTEN

1 kleine ui  
(1 teen knoflook)  
4 grote vastkokende aardappelen  
4 eetl. plantaardige olie  
zout

### • Bereiding

Borstel de krieltjes onder koud stromend water schoon of schrap de schil eraf.

- Laat kleine krieltjes heel, halveer grotere exemplaren. Dep ze goed droog.
- Verwarm een grote koekenpan met dikke bodem op hoog vuur en laat de boter met de olie heet worden tot de boter is uitgebruist. Verdeel de krieltjes op de bodem en draai het vuur laag. Leg een deksel op de pan en laat de krieltjes in 8-10 minuten gaar worden. Draai het vuur hoog en bak de krieltjes onder regelmatig omschudden rondom goudbruin.
- Schep ze uit de pan, bestrooi ze met zout en serveer.

