

Kleurrijke Kerst Krieltjes

Deze goudbruine, kruidige krieltjes brengen meteen een feestelijke sfeer aan tafel. Ze zijn eenvoudig om te maken, maar smaken warm, knapperig en bijzonder — precies wat je wilt tijdens de kerstdagen. Knapperig van buiten, zacht van binnen en vol smaak bij elke hap.

Ingrediënten:

- 1 kilo gekleurde krieltjes
- Olijfolie
- Peper & zout (naar smaak)
- 2 el Uienpoeder
- 2 el Knoflookpoeder
- 3 el Italiaanse kruiden
- Bosui, fijngesneden (voor garnering)

Bereiding:

1. **Krieltjes voorbereiden**
Verwarm de oven voor op 180°C hete lucht. Snijd de krieltjes door het midden en doe ze in een ruime ovenschaal.
2. **Kruiden & mengen**
Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met zout, peper, uienpoeder, knoflookpoeder en Italiaanse kruiden.
Meng alles goed zodat alle krieltjes bedekt zijn.
3. **Bakken in de oven**
Bak de krieltjes 45 minuten in de oven.
Roer na 20 minuten even om zodat ze overal mooi krokant worden.
4. **Serveren**
Haal de krieltjes uit de oven en strooi er nog wat fijngesneden bosui overheen voor kleur en frisheid.



Eet smakelijk en fijne feestdagen!

