



## Krielsalade met mais en spekjes

### Instructies:

- Breng ruim water met een theelepel zout aan de kook in een pan met deksel voor de krieltjes.
- Was de krieltjes, halveer ze en snijd de eventuele grote krieltjes in kwarten.
- Kook de krieltjes, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar.
- Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.

### Terwijl de aardappeltjes koken ga je het volgende doen:

- Snijd de sjalot in dunne halve ringen
- Pers de limoen uit.
- Meng in een kleine kom 3/4 el limoensap per persoon met de suiker en een snuf zout
- Voeg de sjalot toe en schep goed om.

### En dan:

- Snijd de rode paprika in blokjes.
- Pers de knoflook of snijd fijn
- Laat de mais uitlekken

### Het bak gedeelte:

- Verhit 1 el olijfolie in een hapjespan op hoog vuur en bak de spekjes lekker knapperig
- Voeg dan de rode paprika, de maiskorrels, zout, peper en de knoflook toe en roerbak dit allemaal nog 5 minuten. Haal als het klaar is de pan van de warmtebron.
- Voeg de krieltjes bij het mengsel van de spekjes/mais/paprika en schep goed om

### De dressing:

- Meng in een kleine kom de volle yoghurt met 2 eetlepels olijfolie en flink wat peper en zout tot een dressing

### En dan:

- Verdeel de krieltjessalade over de borden en besprenkel met de yoghurtdressing
- Garneer met de zoetzure sjalot

Smakelijk eten!

## Benodigheden:

- Pan met deksel voor de aardappeltjes in te koken
- Kleine kom voor de zoete sjalot
- Wok/Hapjespan
- Snijplankje
- Aardappelschilmesje

## Ingrediënten voor 2 personen:

- 400 gram aardappeltjes
- 1 limoen
- 1 sjalot
- 1 rode paprika
- 1 teentje knoflook
- 1 klein pakje spekblokjes (125 gr)
- 150 gram mais
- 3 theelepels biestook
- 50 gram volle yoghurt
- 1 theelepel suiker
- 2 lepels olijfolie om mee te bakken
- 1 eetlepel olijfolie voor de dressing
- Zout en peper om je gerecht mee op smaak te maken