

# Geroosterde krieltjes met rozemarijn bijgerecht

40 min. bereiden Hoeveelheid: 4 personen

## INGREDIËNTEN

- 1 citroen
- 1 theel. gerookte paprikapoeder
- 1 takje rozemarijn naaldjes fijngehakt
- 2 eetl. olijfolie
- 500 g krieltjes in schil
- 1 rasp
- 1 bakplaat bekleedt met bakpapier

## BEREIDINGSWIJZE

Zet in een paar stappen deze heerlijke geroosterde krieltjes met citroen en rozemarijn op tafel.

1. Verwarm de oven voor tot 200 ° C.
2. Rasp de gele schil van de citroen,
3. Meng in een ruime kom de citroenrasp met de olie, de paprikapoeder en de rozemarijn. Breng deze marinade op smaak met peper,
4. Schep de krieltjes door de marinade,
5. Verdeel de krieltjes in één laag over de bakplaat,
6. Rooster de krieltjes in de voorverwarmde oven in 30 min. goudgeel en gaar,
7. Schep halverwege de bereidingstijd een keer om.

Tip! snijd de citroen in partjes en serveer erbij voor een extra fris accent. 2 dagen van tevoren bereiden. Opwarmen 15-20 min. op 150 °C.

Eet smakelijk!

