



300 gram
groenten per
portie *

Kaaskrieltjes met spekjes

en radijs-salade met mosterd-dille dressing

Dit gerecht is onze versie van de bekende Parmezaankrieltjes. Maar wij voegen Hollandse kaas toe, vandaar kaaskrieltjes! De kaas laten we lekker smelten, krokante spekjes erbij en een basis salade met knisperende sla, radijs en mosterd-dille dressing. Is altijd lekker!

30 min | 778 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Krieltjes	<i>g</i>	250	500	800	1000
Rode eikenbladsla	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Radijs	<i>bos</i>	0.5	1	1	2
Sjalot	<i>st</i>	0.5	1	2	2
Spekblokjes	<i>g</i>	40	75	100	150
Geraspte kaas	<i>g</i>	50	75	100	150
Verse dille	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1

zelf toevoegen:

Mosterd	<i>tl</i>	1	2	3	4
Olijfolie	<i>el</i>	1	2	3	4
Azijn	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was de krieltjes, halveer ze of snijd in vieren. Kook de krieltjes in circa 15 minuten gaar. Giet het water af en laat even uitdampen.
2. Was de sla, laat goed uitlekken en scheur of snijd in reepjes. Was de radijsen, verwijder het blad en snijd de radijsen in stukjes. Doe alles in een kom. Meng de mosterd met de helft van de gehakte dille, olijfolie en azijn. Schep de mosterd-dille dressing door de sla en radijsjes.
3. Pel de sjalotten en snijd in dunne ringen. Verwarm een ruime pan en bak het spek samen met de sjalotten knapperig en bruin.
4. Voeg de voorgedroogde krieltjes toe aan de pan met spekjes en sjalotten en bak enkele minuten op een hoog vuur mee. Temper dan het vuur, verdeel de geraspte kaas erover en laat afgedekt een paar minuten smelten.
5. Serveer als de kaas nog warm en gesmolten is. Heerlijk met de frisse salade en de rest van de gehakte dille ernaast.

Tip: De dressing is ook heel erg lekker met een beetje yoghurt. Heb je tijd over? Maak dan met een scherp mes inkepingen in de krieltjes, dan worden ze krokant en kunnen ze zich vullen met kaas.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

