

Krieltjes



Bijgerecht

combi

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 40 minuten

Seizoen: mei t/m juli



Ingrediënten

- 400 gr jonge krieltjes
- 2 el olijfolie
- 400 gr peultjes
- 8 plakjes katenspek of pancetta
- 4 el fijngehakte peterselie

Bereidingswijze

1. Spoel de jonge krieltjes grondig en kook ze beetgaar in 15 minuten. Giet de aardappelen af en halveer. Verhit de olie in een wok en roerbak de peultjes samen met de katenspek 5 minuten. Doe de aardappelen erbij en roerbak nog 5 minuten. Kruid flink met zwarte peper.
2. Strooi de fijngehakte peterselie over de woksotel.

Tenslotte

Krielaardappelen of pommes Parisienne of kortweg krieltjes worden vers aangeboden al dan niet geschraapt. Ze hebben een grootte van 23 tot 30 mm. De aanvoer is zowat het ganse jaar door gegarandeerd met een piek vanaf eind mei tot begin juli. Later in het seizoen kan men de aardappeltjes vacuüm verpakt terugvinden in de koeling van de meeste warenhuizen. De krielaardappel is een kleine, ronde nieuwe aardappel. Aangezien krielaardappelen worden geoogst alvorens ze volledig rijp zijn, bevatten deze aardappelen nog een groot deel solanine. Het is nodig om de aardappeltjes even op te koken in ruim, licht gezouten water gedurende ongeveer 5 minuten. De krieltjes worden met zuiver water terug opgezet om volledig te garen. Geschraapte krieltjes worden best op de dag van aankoop klaargemaakt. Indien je de aardappeltjes bewaart, vormt er zich een taaiere buitenkant die onmogelijk gaar te krijgen is. Ook de vacuüm verpakte exemplaren kunnen een dergelijke taaiere buitenkant hebben. Het is in ieder geval zaak om krielaardappelen in de koelkast te bewaren. Krielaardappeltjes laten zich goed verwerken net als gekookte aardappel, al dan niet bestrooid met verse peterselie, om te bakken en te frituren en in koude salades. De krieltjes zijn evenwel niet geschikt om te verwerken tot puree. Vroeger had ik met voorverpakte krieltjes, aardappelschijfjes of aardappelblokjes, dat ze maar niet gaar werden na het bakken. Ik bakte ze nog veel langer dan er op de verpakking stond. Totdat ik dacht laten we hier nou mee stoppen en ze zelf schoonmaken, snijden, kort koken en daarna bakken. En ja, het probleem was verholpen. Oké het kost iets meer tijd, maar dat hebben we toch wel over voor veel lekkere **Gebakken Krieltjes** zet je een waterkoker aan met voldoende water voor in een koekenpan. Maak 300-400 gr krieltjes schoon, halveer eventueel de grotere krieltjes. Doe ze in een koekenpan en zet deze op het vuur terwijl je intussen het kokende water in de pan giet. Doe nog wat zout erbij en 2 knoflookteentjes. Schil mag er gewoon op blijven zitten. Kook ze ongeveer 10-15 minuten. Prik met een mes of ze bijna gaar zijn en met bijna gaar bedoel ik dat je ze eigenlijk al kan eten, maar ze net iets te hard zijn. Net niet gaar genoeg dus. Giet ze daarna af. Laat ze een paar minuten een beetje afkoelen. Zet de koekenpan wederom op het vuur en doe er voldoende olijfolie in en bak daarna de krieltjes. Vis van te voren wel even de knoflookteentjes eruit. Bak ze nog een paar minuten tot ze rondom mooi bruin zijn. Snij intussen 1 handje peterselie, snij de gekookte knoflook, zorg voor een klontje boter en doe allemaal in de pan, als de krieltjes mooi bruin zijn en klaar zijn om opgediend te worden. Bestrooi de aardappel daarna nog met een snuf zeezout. Tot slot **Krieltjes uit de oven**. Zet een pannetje met water op en voeg er wat zout aan toe en wacht tot het water kookt. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Doe 500 gr krieltjes met schil in de pan en kook deze 4 minuten. Giet de pan af, snij de krieltjes doormidden en leg de krieltjes in een overschaal of braadslee. Neem 4 tenen knoflook en druk deze met de handpalm open en verspreid deze over de schaal. Dit mag gewoon met schil. Sprenkel olijfolie over de krieltjes en bestrooi met peper en grof gemalen zeezout. Trek wat blaadjes rozemarijn los van 2 takjes en strooi deze over de krieltjes. De overige takjes kun je los toevoegen zodat deze ook nog smaak afgeven. Bestrooi ook nog met 1 tl gedroogde oregano. Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak deze 15 á 20 min.