



Krieltjes met gerookte kipreepjes

met spinazie en rode pesto met olijven



ca. 25min



2 personen

Vandaag zet je boterzachte krieltjes nog in hun schilletje op tafel. Je combineert ze met gerookte kipreepjes, spinazie en een pittige pesto van gedroogde tomaten en olijven! Als extra smaaksensatie rooster je zoete kerstomaatjes in de pan en je maakt het af met gehakte walnoten. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 250g cherrytomaten
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 25g walnoten ¹⁵
- 100g babyspinazie
- 1x gerookte kipreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 580kcal, vet 31.6g, koolhydraten 45.6g, eiwit 22.8g



1. Aardappels snijden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Halveer de **aardappels incl. schil** of laat ze heel, afhankelijk van hun grootte.



2. Aardappels koken

Voeg de **aardappels** toe aan het kokende water en kook op middelhoog vuur in 15-20min gaar. **Tip:** de **aardappels** zijn gaar als ze direct van een vork glijden als je er in prikt.



3. Tomaten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **tomaten** toe en leg een deksel op de pan. Bak 4-6min tot de **tomaten** beginnen te barsten. Neem de pan van het vuur.



4. Dressing maken

Meng de **pesto** met 1el mayonaise en een snuf peper en zout. Hak de **walnoten** grof.



5. Spinazie garen

Doe de **spinazie** in een zeef en giet de **aardappels** erover af zodat de **spinazie** slinkt.



6. Aardappels mengen

Meng de **aardappels** met de **spinazie**, **tomaten** en **pesto**. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen en verdeel over de borden. Schik de **gerookte kipreepjes** erop, garneer met de **walnoten** en dien op.