



Paprikakrieltjes uit de oven

Ik ben gek op recepten uit de oven. Je legt alle ingrediënten op een ovenschaal/bakplaat en plaatst het in de oven, de oven doet verder het werk. Zo ook met deze heerlijke krieltjes die ik al een paar maanden geleden maakte en nu eindelijk met jullie deel. Gelukkig zijn ze zowel in de winter als in de zomer lekker en gemakkelijk om te maken.

Op de foto zie je ook de heerlijke [tijmsaus](#) voor bij de asperges staan, maar deze staat gelukkig wel al een tijdje online. De kinderen vonden deze saus overigens ook heerlijk bij de krieltjes.

Dit recept kun je ook goed en gemakkelijk in de airfryer bereiden.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 kg krieltjes (met schil)
- 1 theelepel gerookte paprikapoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- 4 tenen knoflook
- 5 takken tijm
- 4 eetlepels olie
- Zout

Verwarm de oven voor op 200 graden of de airfryer op 190 graden.

Was de krieltjes goed onder de kraan. Indien nodig met een borstel of je verwijdert eventuele oneffenheden.

Verdeel de krieltjes over de ovenschaal en besprenkel deze met 4 eetlepels olie. Breng de aardappels op smaak met de paprikapoeder en zout.

Plet de tenen knoflook en verdeel deze over de ovenschaal. Kneus de takjes tijm en verdeel deze ook over de ovenschaal.

Schud dit alles een keer goed door elkaar, zodat kruiden en de olie goed verdeel is over de aardappels.

Plaats de krieltjes in de oven en rooster deze in 35 à 40 minuten goudbruin. In de airfryer zal dit ongeveer 30 minuten duren.

Hussel de ovenschaal tussentijds af en toe door elkaar, zodat alle kanten egaal garen.

Haal de takjes tijm tussen de paprikakrieltjes uit en serveer het eventueel met een vers takje tijm. Lekker om te serveren bij vlees of vis.