



Hapjes

Gevulde krieltjes met roomkaas en gerookte forel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram krieltjes
120 gram roomkaas
1 eetlepel dille (fijnggehakt)
1 handvol dille (voor de afwerking)
80 gram gerookte forel
2 lente-uitjes (in fijne ringen)
peper
zout

Bereidingswijze

Boen de krieltjes schoon en kook ze in ongeveer 15 minuten gaar in gezouten water.

Roer de roomkaas los met de dille en kruid met peper en zout. Trek de forel in kleine stukjes en meng deze onder de roomkaas.

Giet de krieltjes af en laat ze iets afkoelen. Snij een hoedje van elk krieltje en lepel het kruim voorzichtig uit. Meng het kruim door de roomkaas met forel en vul de krieltjes met dit mengsel.

Werk af met lente-uitjes en extra dille en serveer direct.

