Spaanse tuinboontjes met gebakken kriel

Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Varkensvlees **Gerecht type:** Eenpans schotel

Per portie: 715 Kcal, 28 g eiwit, 39 g vet, 62 g koolhydraten

Ingrediënten

- 2 - pakken voorgekookte krieltjes á 450 gr
- margarine
- 1 ui
- 1 paprika
- 4 tomaten ontveld
- 1 - spans chorizo (250gr)
- 1 pak tuinbootjes (diepvries à 450 gr)
- ½ - zakje verse tijm

Bereiding

1. In koekenpan helft van margarine verhitten en krieltjes volgens gebruiksaanwijzing bruin en gaar bakken
2. Ui pellen en snipperen. Paprika schoonmaken en in reepjes snijden. Tomaten in stukjes snijden. Chorizo in blokjes snijden
3. Rest van de margarine in koekenpan verhitten. Ui glazig bakken. Tuinboontjes en paprika toevoegen en 5 min roerbakken. Tomaatjes en chorizo toevoegen en verwarmen
4. Tijm van takjes ritsen.
5. Krieltjes over 4 borden verdelen en met tijm bestrooien. Chorizo-groentenmengsel ernaast serveren.