

Papas y mojo, krieltjes zoals op de Canarische eilanden

Datum:	02-03-2015
Type gerecht:	Tapa
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1 kg kriel aardappeltjes
- 2 eetl. grof zeezout
- 1 theel. fijn zout
- 1 fles mojo Canario suave (mild)
- 1 fles mojo Canario Picón (pikant)

Bereidingswijze:

Was de krieltjes goed en zet ze met het zeezout net onder water. Kook ze in ongeveer 15 minuten gaar. Giet af tot er nog een bodempje water in de pan zit en zet terug op laag vuur. Strooi er nog een beetje fijn zout overheen en laat het water verdampen, de krieltjes krijgen een zoutlaagje en zullen nu wat gaan rimpelen. Let op het laatst op, het gaat dan snel en het zou zonde zijn als ze verbranden.
Verdeel de krieltjes over twee schalen (één voor de milde en één voor de pikante saus). Schenk de saus over de krieltjes zodat bovenkant ervan mooi bedekt is.