Rettich met krieltjes

Wat heb je nodig

400 gram krieltjes
300 gram rettich
1 winterwortel
1 rode ui
1 teentje knoflook

200 ml heet water
1 bouillontablet
1 theelepel oregano
1 eetlepel olie

Schil de wortel en snijd de uiteinden er af.
Snijd de wortel in de lengte doormidden.
Snijd beide helften in dunne plakjes.

Schil de rettich en snijd hem in plakken.
Snijd de plakken in kleine stukjes.
Verkruimel de bouillontablet in een maatbeker.
Schenk het hete water erop en laat de bouillontablet oplossen.

Was de krieltjes heel goed.
Laat de krieltjes even uitlekken in een vergiet.
Snijd de krieltjes doormidden.

Pel de ui en snijd hem door de helft.
Snijd de ui in kleine stukjes.
Pel het teentje knoflook.
Snijd het in kleine stukjes.

Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Bak de ui en de knoflook al omscheppend 3 minuten.
Doe de krieltjes en de rettich erbij.

Doe de wortelen er ook bij.
Meng alles goed door elkaar.
Doe de oregano ook in de pan.

Schenk de bouillon erover en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan.
Laat het 25 minuten zachtjes koken.