



Uit oma's keuken

Oma's eiersalade

2 PERSONEN



minuten

DIT HEB JE NODIG

-  7 eieren
-  klein bosje bieslook
-  125 g crème fraîche
-  3 el mayonaise
-  1 tl kerrie madras
-  zout en peper naar smaak

ZO MAAK JE HET

1. Doe de eieren in een pan en vul die met water.
2. Zet op het vuur.
3. Zodra het water kookt, zet je een timer voor 7 minuten.
4. Als de timer gaat, giet je het water af en laat je de eieren schrikken onder koud water.
5. Pel de eieren en snijd in stukjes.
6. Dit gaat het makkelijkst met een eiersnijder.
7. Hak de bieslook fijn en doe dit samen met de eieren, mayonaise, kerrie en crème fraîche in een kom.
8. Roer alles goed door en breng op smaak met zout en peper.

BRON: flofood.nl

