

BORRELPLANK H Drie soorten gevulde eieren



1 PORTIE = 4 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

♦ 6 eieren

♦ 1 el mayonaise

♦ 1 tl gladde mosterd

♦ 1 bosje bieslook

gevulde eieren met gerookte zalm

♦ 1 stengel bleekselderij

♦ 1 augurk

♦ 50 g gerookte zalm

gevulde eieren met parmaham

♦ 50 g parmaham

♦ 2 zongedroogde tomaatjes

♦ 1 tl kappertjes

gevulde eieren met mierikswortel

♦ 1 tl mierikswortelpuree

♦ 1 bakje tuinkers

♦ cayennepeper



MATERIAAL: spuitzak met gekarteld spuitmondje, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

Gevulde eieren basisrecept

1. Breng de eieren in een pan met water aan de kook.
2. Kook de eieren op het moment dat het water kookt 8 minuten.
3. Giet de eieren af, laat ze schrikken in koud water en pel de eieren
4. Halveer de eieren en lepel het eigeel er voorzichtig uit.
5. Prak het eigeel fijn met een vork, meng de mayonaise en de mosterd erdoor en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.
6. Snijd de bieslook fijn en meng door de basis voor de gevulde eieren.
7. Verdeel de basis voor de gevulde eieren in drie gelijke porties en verdeel het gekookte eiwit over een feestelijk bord.

Gevulde eieren met gerookte zalm

8. Schil en snijd de bleekselderij in hele fijne blokjes.
9. Snijd de augurk in hele fijne blokjes.
10. Meng de bleekselderij en augurk door een derde van de basis.
11. Schep de vulling in een spuitzak met gekarteld spuitmondje en spuit toefjes vulling in 4 uitgeholde eiwitten.
12. Verdeel de gerookte zalm erover.

Gevulde eieren met parmaham

13. Bak de parmaham krokant in een droge koekenpan.
14. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.
15. Snijd de zongedroogde tomaatjes fijn en meng door een derde van de basis.
16. Schep de vulling in een spuitzak met gekarteld spuitmondje en spuit toefjes vulling in 4 uitgeholde eiwitten.
17. Steek er de krokante parmaham in en garneer met wat kappertjes.

Gevulde eieren met mierikswortel

18. Meng de mierikswortelpuree door een derde van de vulling.
19. Schep de vulling in een spuitzak met gekarteld spuitmondje en spuit toefjes vulling in 4 uitgeholde eiwitten.
20. Garneer met een toefje tuinkers en cayennepeper.

Eet smakelijk!

BRON: 24kitchen.nl