



Eiersalade maken

1 Portie - snackgerecht

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 4 eieren
- 🥚 1 tl mosterd
- 🥚 2 el Griekse yoghurt
- 🥚 1 klein sjalotje
- 🥚 snuf paprikapoeder
- 🥚 snuf kerriepoeder
- 🥚 1 el bieslook
- 🥚 peper en zout
- 🥚 snuf chilipoeder, optioneel

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren hard in ongeveer 8-10 minuten.
2. Laat de eieren schrikken met koud water en pel de eieren vervolgens.
3. Snijd de afgekoelde eieren in kleine stukjes.
4. Snipper het sjalotje zo fijn mogelijk en doe in een kommetje.
5. Voeg vervolgens de yoghurt en mosterd erbij.
6. Breng op smaak met een snuf paprikapoeder, een snuf kerriepoeder en peper en zout en meng goed.
7. Voeg hierbij de stukjes ei en meng nogmaals goed door.
8. Hak de bieslook fijn en voeg dit erbij.
9. Voeg nog een snufje chili toe voor een licht pittige variant.

TIP: Dit is een makkelijk basisrecept voor zelfgemaakte eiersalade, lekker fris en licht van smaak en heerlijk op brood of toastje. In dit recept gebruik je Griekse yoghurt in plaats van mayonaise, waarmee je een heerlijke maar toch gezonde eiersalade op tafel kunt zetten.

BRON: leukerecepten.nl

