



Gevulde eieren

Gevuld eitje met avocado en chorizokruim

6 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 grote eieren
- 🥚 50 g chorizo Pamplona
- 🥚 1 eetrijpe avocado
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 1 kropje baby romainesla

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 8 minuten hard.
2. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en bak de chorizo 3 minuten op middelhoog vuur krokant.
3. Schep regelmatig om.
4. Schep in het bakje van de staafmixer en maal tot kruim.
5. Schep eruit en maak het bakje schoon.
6. Laat de eieren schrikken onder koud stromend water, pel ze en halveer ze in de lengte.
7. Haal de eidooiers eruit en doe in het bakje van de staafmixer.
8. Snijd de avocado overlangs doormidden, verwijder de pit en schep het vruchtvlees in het bakje.
9. Voeg de mayonaise toe en maal fijn.
10. Breng op smaak met peper en zout.
11. Schep de vulling in een spuitzak en vul de eieren ermee.
12. Haal de blaadjes van de baby romaine los en leg de gevulde eitjes op de blaadjes.
13. Bestrooi met het chorizokruim.

BRON: ah.nl

