



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met avocado en krokant spek

**6 EIENEN**

🕒 20 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥑 1 rijpe avocado
- 🥓 2 plakjes ontbijtspek
- 🧄 1 rode ui
- 🥚 1 el mayonaise (of Griekse yoghurt voor een slankere versie)
- 🍋 ½ limoen, sap (tegen verkleuring en voor een frisse smaak)
- 🧄 verse bieslook
- 🌶️ snufje chilivlokken (optioneel)
- 🧂 zout en zwarte peper naar smaak

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met water aan de kook en kook de eieren in 9 minuten hard.
2. Laat ze daarna direct schrikken in koud water.
3. Dit zorgt ervoor dat ze makkelijker te pellen zijn.
4. Snijd tijdens het koken de rode ui en de verse bieslook heel fijn.
5. Terwijl de eieren afkoelen, bak je de plakjes spek in een droge koekenpan tot ze goudbruin en door-en-door krokant zijn.
6. Laat ze uitlekken op keukenpapier en verkrumel ze daarna in kleine stukjes.
7. Pel de eieren en snijd ze in de lengte doormidden.
8. Wip de dooiers er voorzichtig uit en doe deze in een kom.
9. Snijd de avocado open, snijd vervolgens het vruchtvlees in kleinere stukjes en voeg deze samen met de mayonaise en het limoensap toe aan de eierdooiers.
10. Gebruik een vork (of een staafmixer voor een extra glad resultaat) om de dooiers en avocado tot een romige massa te mengen.
11. Roer de helft van de fijngesnipperde rode ui en de helft van de bieslook erdoor.
12. Breng verder op smaak met peper en zout.
13. Spuit het mengsel terug in de eiwitten.
14. Garneer de eieren met de resterende rode ui, de krokante spek en eventueel nog wat extra bieslook.
15. Strooi er eventueel ook een paar chilivlokken over voor een pittige smaak.

**BRON:** [noorderland.nl](http://noorderland.nl)

