



Gevulde eieren

Gevuld eitje met bacon en jalapeño



6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 grote eieren
- 🍳 45 g mayonaise
- 🍳 ¼ citroen, sap
- 🍳 20 g bacon
- 🍳 1 el geraspte cheddar
- 🍳 1 tl mosterd
- 🍳 1 tl jalapeño
- 🍳 snufje zout
- 🍳 snufje vers gemalen zwarte peper

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Leg de eieren in een ruime pan en voeg voldoende water toe om ze in zijn geheel te bedekken.
2. Breng aan de kook, zet het vuur laag en kook afgedekt gedurende 1 minuut.
3. Haal van het vuur en laat ze 10 minuten afgedekt in de pan liggen.
4. Bak ondertussen de bacon zoals je dit gewend bent, maar lang genoeg zodat het heerlijk knapperig wordt.
5. Snijd vervolgens in kleine stukjes.
6. Hak ook de jalapeño fijn.
7. Spoel de eieren af onder koud water en pel ze vervolgens voorzichtig onder koud stromend water.
8. Halveer de eieren in de lengte.
9. Lepel de dooiers uit en pureer deze met een vork.
10. Plaats het wit op een serveerschaal naar keuze.
11. Roer de mayonaise, citroensap, bacon, cheddar, mosterd en jalapeño door het eierdooi-mengsel en breng op smaak met zout en peper.
12. Verdeel het mengsel gelijkmatig over het eiwit en besprenkel met een beetje paprikapoeder.
13. Serveer.

BRON: [kookfans.nl](https://www.kookfans.nl)