



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met blauwe kaas en bacon

**8 EIENEN**

🕒 45 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 8 eieren
- 🍳 80 g gekruimelde blauwe kaas
- 🍳 60 g gekruimelde bacon
- 🍳 65 g mayonaise
- 🍳 ½ tl hete saus
- 🍳 ½ tl witte wijnazijn
- 🍳 Snufje zwarte peper
- 🍳 1 tl fijngehakte peterselie

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Zet een pan water op het vuur en kook hierin de eieren in 8-10 minuten hard.
2. Giet het water af en laat de eieren schrikken onder de koude kraan.
3. Pel de eieren en snijd ze in de lengte doormidden.
4. Lepel de eierdooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Leg de helften eiwit met het gat naar boven op een schaal.
6. Houd van de blauwe kaas en bacon allebei 1 eetlepel apart en voeg de rest toe aan de eierdooiers.
7. Voeg hieraan ook de mayonaise, hete saus, azijn en peper toe.
8. Roer alles goed door elkaar, totdat er een romig mengsel ontstaat.
9. Als het mengsel nog te droog is, kun je nog wat extra mayonaise toevoegen.
10. Haal de eiwithelften uit de koelkast en vul de helften met het mengsel.
11. Zet de gevulde eitjes daarna 30 minuten in de koelkast.
12. Besprenkel de gevulde eieren met de achtergehouden blauwe kaas en bacon en strooi er vervolgens nog wat peterselie over.

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

