



Gevulde eieren

Gevuld eitje met BLT

8 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 8 middelgrote eieren
- 🍖 4 plakjes ontbijtspek
- 🍅 4 snoepgroente tomaten
- 🌿 17 blaadjes baby romainesla
- 🥒 3 el mayonaise
- 🌶️ 1 tl dijonmosterd
- 🌿 1 tl appel azijn
- 🌶️ ¼ tl gerookt paprikapoeder

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. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en bak het spek in 5 minuten krokant.
5. Laat uitlekken op keukenpapier en snijd in 16 kleine stukjes (per 16 stuks).
6. Snijd de tomaten in kwarten. Snijd 1 blaadje sla (per 16 stuks) fijn.
7. Haal met een theelepel het eigeel uit het eiwit.
8. Prak het eigeel in een kom met een vork en meng met de mayonaise, mosterd, azijn, peper en eventueel zout tot een glad mengsel.
9. Schep het mengsel in de spuitzak en vul er de ei helften mee.
10. Verdeel de tomaat, spek en fijngesneden sla over de gevulde eieren.
11. Bestrooi met de paprikapoeder en serveer in de rest van de blaadjes sla.

TIP: Vervang het ontbijtspek door plantaardig 'speck'.

BRON: ah.nl

