



Gevulde eieren

Gevuld eitje met carpaccio en truffel

4 EIEREN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 4 eieren
- 🥚 4 el truffelmayonaise
- 🥚 4 plakjes carpaccio
- 🥚 1 el fijngehakte hazelnoten
- 🥚 1 el Parmezaanse kaassnippers
- 🥚 enkele sprietjes verse bieslook, fijngeknipt
- 🥚 zout en peper naar smaak

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in circa 8 minuten hard.
2. Giet ze af, laat ze schrikken onder koud water en pel ze zodra ze zijn afgekoeld.
3. Rooster de fijngehakte hazelnoten in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn.
4. Laat afkoelen op een bord.
5. Halveer de eieren en haal de dooiers eruit.
6. Prak de dooiers fijn met een vork en meng ze met 3 eetlepels truffelmayonaise en wat fijngeknipte bieslook.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Schep het mengsel in een spuitzak of gebruik een theelepeltje om de holtes van de eieren te vullen.
9. Leg op elk eitje een stukje carpaccio, bestrooi met Parmezaanse kaassnippers en geroosterde hazelnoten.
10. Maak het af met een klein toefje truffelmayonaise.
11. Serveer direct of bewaar ze afgedekt in de koelkast tot gebruik.

BRON: noorderland.nl

