



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met chorizo

**6 EIERN**

🕒 30 minuten

#### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2 druppels tabasco
- 🥚 ½ tl paprikapoeder geroekt
- 🥚 snuf zout
- 🥚 1 el yoghurtmayonaise
- 🥚 1½ tl chilisaus
- 🥚 6 plakjes chorizoworst, gehalveerd
- 🥚 verse koriander, fijngehakt

**MATERIAAL:** staande mixer, spuitzak met stervormig mondstuk

#### **ZO MAAK JE HET:**

1. Kook de eieren 8-10 minuten zodat het eigeel goed gestold is.
2. Laat ze schrikken onder koud water, pel ze en snijd ze vervolgens door de helft.
3. Lepel het eigeel eruit en doe dit in de kom van een staande mixer.
4. Voeg aan het eigeel de tabasco, paprikapoeder, zout, yoghurtmayonaise en chilisaus toe.
5. Mix tot een gladde massa (het beste kun je hiervoor een garde als opzetstuk gebruiken).
6. Doe de vulling in een spuitzak of in een plastic diepvrieszakje.
7. Hang om te vullen het zakje in een groot glas, met een punt van het zakje naar beneden en knip de punt van het zakje eraf.
8. Vul nu alle eieren met de vulling en steek er vervolgens een halve plak chorizo in.
9. Maak af met een beetje koriander.

**BRON:** [ohmyfoodness.nl](https://www.ohmyfoodness.nl)

