



Gevulde eieren

Gevuld eitje met 'nduja

6 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 45 g mayonaise
- 🥚 15 g 'nduja
- 🥚 peper en zout
- 🥚 3 takjes verse bieslook

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Zet Kook de eieren in 8-10 minuten hard, laat ze schrikken onder koud water en pel ze.
2. Halveer de eieren en haal de eidooiers eruit.
3. Meng de eidooiers met de mayonaise, 'nduja, peper en zout tot een gladde vulling.
4. Schep of spuit de vulling terug in de eiwitten.
5. Hak de bieslook fijn.
6. Garneer de eieren met wat bieslook en serveer direct.

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

