



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met guacamole en bacon

**6 EIENEN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 eieren
- 🍳 1 eetrijpe avocado
- 🍳 2 plakjes bacon
- 🍳 ¼ limoen
- 🍳 ¼ jalapeño peper
- 🍳 10 g fijngehakte verse koriander
- 🍳 ½ el fijngehakte bieslook
- 🍳 1 teen knoflook
- 🍳 ½ kleine rode ui
- 🍳 ½ kleine tomaat
- 🍳 peper en zout
- 🍳 1 el plantaardige olie



**MATERIAAL:** keukenpapier, staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig 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.
4. Leg de bacon ondertussen in een grote koekenpan en bak op middelhoog vuur in ongeveer 10 minuten bruin in de olie.
5. Laat de bacon uitlekken op keukenpapier en hak ze daarna in stukjes.
6. Snijd de avocado rondom de pit door.
7. Draai de twee helften van elkaar af en verwijder de pit met een lepel.
8. Lepel het vruchtvlees uit de avocado in een kom.
9. Knijp het sap uit de limoen over het avocado vruchtvlees.
10. Prak het avocado vruchtvlees met een vork, maar behoud enige textuur.
11. Halveer de eieren en lepel het eigeel eruit.
12. Doe dit bij de avocado in de kom, prak fijn en meng.
13. Stap 6 Snipper de uit en de knoflook fijn. Was de peper, halveer en verwijder de zaadjes. Snijd de helft van de peper in hele fijne stukjes. Voeg alles toe aan het avocadomengsel.
14. Snijd de halve tomaat fijn en voeg ook toe aan het geheel.
15. Doe daarbij de fijngehakte koriander en bieslook.
16. Voeg zout en peper toe naar smaak.
17. Meng alles goed en doe de baconstukjes erbij.
18. Bewaar wat voor de garnering.
19. Vul de halve eieren met het mengsel.
20. Gebruik hiervoor een spuitzak of doe de vulling in een diepvrieszakje en knip daar een puntje af om er een spuitzakje van te maken.
21. Garneer ieder ei met een beetje bacon.

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