



Gevulde eieren

Gevuld eitje met ham en paprika

6 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 2 el crème fraîche
- 🥚 1 tl mosterd
- 🥚 2 tl tabasco
- 🥚 2 zoetzure augurken
- 🥚 60 g ham
- 🥚 peper en zout
- 🥚 verse dille
- 🥚 verse peterselie

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de rode paprika schoon, snijd doormidden en haal de zaadlijsten eruit.
2. Snijd de helft in zo klein mogelijke blokjes.
3. Snijd de augurken ook in hele kleine blokjes en de ham in kleine blokjes.
4. Hak een handje peterselie en dille fijn.
5. Bewaar wat peterselieblaadjes voor de garnering.
6. Kook ondertussen de eieren in ruim kokend water in 10 minuten hard.
7. Laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze.
8. Halveer de eieren en lepel het geel er voorzichtig uit.
9. Doe het eigeel in een grote kom.
10. Prak het eigeel fijn met een vork.
11. Meng de mayonaise, crème fraîche, de augurk, paprika, ham, peterselie, dille, mosterd en de tabasco erdoor.
12. Voeg zout en peper naar smaak toe.
13. Houd wat blokjes paprika achter voor de garnering.
14. Vul de halve eieren met het mengsel.
15. Gebruik hiervoor een spuitzak of doe de vulling in een diepvrieszakje en knip daar een puntje af om er een spuitzakje van te maken.
16. Garneer ieder ei met een paar paprikablokjes en wat dille.

BRON: eieiei.nl

