



Gevulde eieren

Gevuld eitje met kaas en krokante spekjes

6 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 50 g zure room
- 🥚 60 g spekreepjes + een beetje extra
- 🥚 5 g bieslook + een beetje extra
- 🥚 30 g geraspte kaas
- 🥚 zout en peper

MATERIAAL: spuitzak met stervormig 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 en snijd ze in de lengte doormidden.
4. Lepel de eierdooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Voeg de zure room, spekjes, bieslook en kaas toe en roer goed.
6. Houd wat spekjes en bieslook over om te garneren.
7. Voeg wat zout en peper toe naar smaak.
8. Doe een plastic zakje in een mok en lepel hier het eigeelmengsel in.
9. Doe het zakje dicht en knip een gaatje in een van de hoekjes.
10. Knijp het eigeel terug in het eiwit.
11. Garneer met een paar stukjes spek en bieslook.

BRON: kookfans.nl

