



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met paté en oogjes van olijf

**6 EIENEN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 3 zwarte olijven (pitloos)
- 🥚 3 el paté
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 tijm
- 🥚 peper en zout

**MATERIAAL:** staafmixer met bakje, spuitzak met glad mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in circa 8 minuten hard, laat ze schrikken in koud water en pel ze.
2. Snijd de topjes van de eieren en lepel het eigeel er voorzichtig uit.
3. Hak de tijm heel fijn.
4. Prak de paté samen met de mayonaise en de eidooiers, voeg de tijm toe en breng op smaak met peper en zout.
5. Doe het mengsel in een spuitzak en vul de eieren ermee.
6. Halveer de olijven en leg op ieder ei een halve olijf als pupil.

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

