



Gevulde eieren

Gevuld eitje met rauwe ham

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 1 el roomkaas
- 🥚 1 tl tomatenketchup
- 🥚 1 tl mosterd
- 🥚 1 sjalot (gesnipperd)
- 🥚 2 zoetzure augurken (in heel kleine blokjes)
- 🥚 ¼ rode paprika (in heel kleine blokjes)
- 🥚 1 plakje rauwe ham (fijngesneden)
- 🥚 2 el tuinkers

MATERIAAL: 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 en snijd ze in de lengte doormidden.
4. Lepel de eidooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Prak de eidooiers glad met de mayonaise, roomkaas, ketchup, mosterd, sjalot, augurkjes en paprika.
6. Vul de eieren ermee en zet in de koelkast.
7. Gebruik hiervoor het liefst een spuitzak met gekartelde spuitmond voor een mooi effect.
8. Garneer de gevulde eieren met de ham en tuinkers

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

