



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met spek en gekaramelliseerde ui

**4 EIEREN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 4 middelgrote scharreleieren
- 🍳 1 middelgrote ui
- 🍳 ½ el milde olijfolie
- 🍳 50 g gerookte spekreepjes
- 🍳 1 el ahornsiroop
- 🍳 2 el mayonaise
- 🍳 1 el grove dijonmosterd à l'ancienne
- 🍳 5 g verse platte peterselie

**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 eidooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Snipper ondertussen de ui.
6. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui in 5-7 min. zacht en gekaramelliseerd.
7. Schep uit de pan en laat afkoelen tot gebruik.
8. Bak in dezelfde pan de spekreepjes in 5 min. op middelhoog vuur knapperig.
9. Haal van het vuur en voeg de ahornsiroop toe.
10. Prak de eidooiers fijn met een vork en meng met de gekaramelliseerde ui, helft van de spekjes, mayonaise en mosterd.
11. Breng op smaak met peper.
12. Doe in de spuitzak en vul de ei helften ermee.
13. Verdeel de rest van de spekjes en de peterselieblaadjes erover.
14. Verdeel over het serveerplateau en serveer direct.

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

