



Gevulde eieren

Gevuld eitje met spek en spinazie

6 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 grote eieren
- 🍳 2 el mayonaise
- 🍳 1 el zachte roomboter
- 🍳 1 el (appel)azijn
- 🍳 ½ tl suiker
- 🍳 zout en peper naar smaak
- 🍳 140 g spinazie, geblancheerd en fijngesneden
- 🍳 60 g spekreepjes, gebakken

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 mayonaise, roomboter, azijn, suiker, zout en peper toe aan de eierdooiers.
6. Prak dit met een vork tot een egaal geheel.
7. Roer daarna de spekreepjes en spinazie door het mengsel.
8. Doe het eiernmengsel in een spuitzak en vul de eiwitten met het mengsel.

BRON: kookfans.nl

