



Gevulde eieren

Gevuld eitje met spek, mosterd en lente-ui

6 EIENEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 grote eieren
- 🍳 3 plakjes (vega) ontbijtspek of bacon
- 🍳 2 lente-uitjes
- 🍳 3 el romige mayonaise
- 🍳 1 tl Srirachasaus (of een andere chilisaus)
- 🍳 1 tl Dijonmosterd
- 🍳 beetje citroensap
- 🍳 snuf (gerookt) paprikapoeder
- 🍳 zout en zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met water aan de kook.
2. Laat de eieren voorzichtig in het water zakken en kook ze in 7 à 8 minuten hard.
3. Laat ze direct daarna schrikken onder koud stromend water.
4. Dit stopt het kookproces en zorgt ervoor dat je ze makkelijker kunt pellen.
5. Snijd ondertussen het ontbijtspek of bacon in dunnere reepjes of plakjes.
6. Bak deze, terwijl de eieren nog koken, in een droge koekenpan tot ze goudbruin en krokant zijn.
7. Laat ze uitlekken op keukenpapier en hak ze daarna in hele fijne stukjes.
8. Snijd ook de twee lente-uitjes fijn.
9. Pel de eieren en halveer ze in de lengte.
10. Wip het eigeel er voorzichtig uit met een theelepel en doe dit in een kom.
11. Prak het eigeel fijn met een vork.
12. Voeg vervolgens de mayonaise, Sriracha, mosterd en het citroensap toe aan het eigeel.
13. Meng tot een gladde, romige massa.
14. Roer de helft van het fijngehakte spek en de helft van de lente-ui erdoorheen.
15. Proef het mengsel even: voeg dan naar eigen smaak eventueel wat extra citroensap en/of zout en zwarte peper toe.
16. Wees wel voorzichtig met het zout: het spek geeft al veel smaak af.
17. Schep het mengsel terug in de eitjes of gebruik hiervoor een speciale spuitzak met een stervormig mondstukje.
18. Garneer de eieren met de rest van het krokante spek, de overgebleven lente-ui en een klein snufje gerookt paprikapoeder voor een subtiele rooksmak.

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

