



Gevulde eieren

Gevuld eitje krokant



6 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 grote eieren
- 🥚 50 gram panko (Japans paneermeel)
- 🥚 1 losgeklopt ei
- 🥚 2 el bloem
- 🥚 zonnebloemolie om in te frituren

de vulling

- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 1 tl grove Groninger mosterd)
- 🥚 snufje paprikapoeder
- 🥚 zwarte peper en zout naar smaak

ter garnering

- 🥚 uitgebakken spekreepjes
- 🥚 fijngehakte verse bieslook
- 🥚 extra snufje paprikapoeder

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 8 à 9 minuten hard.
2. Laat ze direct schrikken in koud water en pel ze.
3. Snijd de eieren in de lengte doormidden.
4. Haal voorzichtig het eigeel eruit en doe dit in een kom.
5. Zet de eiwitten apart.
6. Prak het eigeel fijn met een vork.
7. Meng de mayonaise en de mosterd erdoor tot een glad mengsel.
8. Breng dit verder op smaak met zwarte peper, zout en paprikapoeder.
9. Schep het mengsel vervolgens in een spuitzak met een gekarteld mondstuk, of gebruik een boterhamzakje waarvan je een hoekje losknijpt, en leg even in de koelkast.
10. Zet drie diepe borden klaar: één met bloem, één met het losgeklopte ei en één met de panko.
11. Haal de lege eiwithelften eerst door de bloem, dan door het ei en tenslotte door de panko.
12. Zorg dat ze rondom goed bedekt zijn.
13. Verhit een laagje olie in een pan of gebruik een frituurpan op 180°C.
14. Bak de gepaneerde eiwitten in 1 tot 2 minuten goudbruin en krokant.
15. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
16. Spuit de eigeelvulling in mooie toefjes in de holtes van de krokante eieren.
17. Garneer met krokante spekjes, verse bieslook en een beetje paprikapoeder.

BRON: noorderland.nl