



## Gevulde eieren

**Truc van de chef: met dit simpele ingrediënt maak je de allerlekkerste gevulde eieren**



Gevulde eieren zijn de onbetwiste koning van elk feestje of brunch. We kennen allemaal de klassieke combinatie van eigeel, mayonaise en een beetje mosterd, maar vaak missen ze net dat beetje extra. Het geheim achter de allerlekkerste gevulde eieren? Een klein scheutje azijn.

### Waarom azijn?

Waarom werkt dit zo goed? Mayonaise en eidooiers zijn van zichzelf al rijk en vet. Mosterd geeft wel wat pit, maar een klein beetje azijn zorgt voor een chemische reactie die het vet "snijdt". Hierdoor smaakt de vulling niet alleen lichter en frisser, maar komt de hartige smaak van het ei ook veel beter tot zijn recht. Bovendien zorgt het zuur ervoor dat het mengsel zacht en smeuïg blijft.

### Welke azijn kies je?

**Natuurazijn:** voor een neutrale, lichtzure smaak

**Appelazijn:** geeft een subtiele, fruitige en zoete smaak aan de vulling

**Witte wijnazijn:** zorgt voor een verfijnde, zachte smaak

### 6 EIENEN

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 3 el mayonaise (ga vooral voor een romige variant)
- 🥚 1 tl mosterd (Dijon voor pit, grove mosterd voor meer textuur)
- 🥚 ½ tl azijn
- 🥚 zout en zwarte peper naar smaak
- 🥚 paprikapoeder, chilipoeder en/of fijngehakte bieslook ter garnering

**MATERIAAL:** spuitzak met gekarteld mondstuk

### ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met water aan de kook.
2. Laat de eieren voorzichtig zakken en kook ze in ongeveer 8 minuten hard.
3. Laat ze daarna direct schrikken in koud water.
4. Pel de eieren en snijd ze met een nat, scherp mes in de lengte doormidden.
5. Wip de dooiers er voorzichtig uit met een theelepel.
6. Doe de eidooiers in een kom.
7. Prak ze eerst helemaal fijn met een vork voordat je de rest toevoegt.
8. Dit voorkomt klontjes.
9. Voeg de mayonaise en mosterd toe en roer tot een gladde massa.
10. Nu komt het belangrijkste: voeg de azijn toe.
11. Begin met een halve theelepel, proef, en voeg naar wens zout en peper toe en/of nog een extra scheutje azijn.
12. Gebruik een spuitzak met een gekarteld mondstuk voor een professionele look.
13. Bestrooi de gevulde eieren vlak voor het serveren met een beetje paprikapoeder, chilipoeder en/of fijngehakte bieslook.

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