



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje gekleurd met ube

Voor deze gevulde eieren gebruik je ube om het eiwit te kleuren. Meng je ube met water, dan krijg je een blauw-paarse kleur. Voeg je daarnaast een beetje azijn toe, dan verandert de kleur naar meer roze-paars. Door hiermee te spelen kun je zelf bepalen hoe intens of warm de kleur wordt. Zowel de ube, als de azijn hebben in de door mij gebruikte hoeveelheden geen effect op de smaak van de paarse gevulde eieren. Het kleuren van eieren is niet alleen leuk voor Pasen, maar ook voor een feestje of borrel. Het maakt een simpel hapje meteen een stuk opvallender en feestelijker.

#### 5 EIENEN

🕒 30 minuten + 6 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 5 eieren
- 🥚 1 tl ube-poeder
- 🥚 1 tl azijn optioneel

#### voor de vulling

- 🥚 2-3 el mayonaise
- 🥚 ½ tl kerriepoeder
- 🥚 1 snufje zout

#### optioneel

- 🥚 ingelegde rode ui
- 🥚 dille
- 🥚 (vegan) kaviaar

**MATERIAAL:** pot of bakje met deksel om de eieren in te kleuren, staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren tot ze hard zijn, 10 minuten, en laat ze schrikken in ijskoud water.
2. Pel de eieren en snijd doormidden.
3. Bewaar het eigeel apart.
4. Meng de ube met een klein scheutje water tot je een papje hebt.
5. Voeg toe aan je bak en vul aan met extra water, zodat je ongeveer genoeg hebt om de eieren te bedekken.
6. Roer er eventueel wat azijn doorheen, als je een meer lila/roze kleur wilt.
7. Doe de eieren erbij.
8. Als ze niet helemaal bedekt zijn, voeg je nog een scheutje water toe.
9. Laat dit een paar uur weken in de koelkast; het beste is een hele nacht.
10. Prak het eigeel fijn.
11. Roer er 2 el mayo doorheen.
12. Blijf mayo toevoegen tot het mooi smeug is.
13. Roer er kerrie en zout doorheen.
14. Proef even en voeg eventueel extra kerrie toe.
15. De sterkte van de kerrie kan nogal verschillen.
16. Haal de eieren na een paar uur of een nacht uit het ube-water en dep droog.
17. Schep de ei vulling in een spuitzakje.
18. Voor een extra klassiek effect gebruik je een gekarteld spuitmondje.
19. Spuit de vulling in je lege eitje.
20. Decoreer wat stukjes ingelegde rode ui, dille en eventueel wat (vegan) kaviaar!

**TIP:** Ube, een paarse yam (wortelknol) uit de Filipijnen, heeft een subtiele, lichtzoete smaak die vaak wordt vergeleken met vanille en een beetje kokos. Gebruik ube poeder, een pure en gedroogde variant zonder toevoegingen.

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

