



## Gevulde eieren

**Gevuld eitje in roze, geel en groen**

**8 EIENEN**

🕒 15 + 75 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 200 g zoete aardappelblokjes
- 🍳 200 g fijne tuinerwten, diepvries
- 🍳 8 scharreleieren
- 🍳 7 g verse munt
- 🍳 100 g witte kaas
- 🍳 3 el mayonaise
- 🍳 2 tl gemalen komijn
- 🍳 100 g gekookte rode bietenblokjes
- 🍳 1 tl gedroogde dille
- 🍳 5 g verse peterselie

**MATERIAAL:** schuimspaan, staafmixer met hakmolen, 3x spuitzak met stervormig mondstuk

### ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met ruim water aan de kook.
2. Kook de zoete-aardappelblokjes in 7 minuten gaar.
3. Schep met een schuimspaan op een bord bekleed met keukenpapier en laat staan tot gebruik.
4. Breng het water weer aan de kook en kook de tuinerwten 2 minuten.
5. Schep met een schuimspaan op een bord bekleed met keukenpapier en laat staan tot gebruik.
6. Breng het water weer aan de kook en kook de eieren hard.
7. Snijd ondertussen de muntblaadjes fijn.
8. Halveer de eieren in de lengte.
9. Schep het eigeel er voorzichtig met een theelepeltje uit en doe in een mengkom.
10. Bewaar de eiwitten afgedekt in de koelkast tot gebruik.
11. Maal  $\frac{1}{3}$  van de witte kaas,  $\frac{1}{3}$  van het eigeel,  $\frac{1}{3}$  van de mayonaise, de gemalen komijn, peper, eventueel zout en de zoete-aardappelblokjes in een hakmolen met de staafmixer tot een gladde massa.
12. Schep het mengsel in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.
13. Maal in de schone hakmolen  $\frac{1}{3}$  van de witte kaas,  $\frac{1}{3}$  van het eigeel,  $\frac{1}{3}$  van de mayonaise, de tuinerwten, fijngesneden muntblaadjes, peper en eventueel zout met de staafmixer tot een gladde massa.
14. Schep het mengsel in een tweede spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.
15. Maal in de schone hakmolen de rest van de witte kaas, het eigeel, de mayonaise, bietenblokjes, dille, peper en eventueel zout met de staafmixer tot een gladde massa.
16. Schep het mengsel in een derde spuitzak.
17. Vul de halve gekookte eiwitten met de verschillende mengsels en leg op een serveerschalen.
18. Garneer elk ei met peterselieblaadjes.

**TIP:** Je kunt dit recept 1 dag van tevoren maken t/m stap 7. Bewaar alles afgedekt en gekoeld en haal 15 minuten voor gebruik uit de koelkast.

**RETTIP:** Gebruik de rest van de vulling bij de lunch als beleg op een pistoletje.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

