



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met avocado en limoen

**6 EIEREN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🍋 1 limoen
- 🥑 45 g mayonaise
- 🥑 ¾ avocado
- 🌶️ peper en zout
- 🌿 1½ takje peterselie

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 8-10 minuten hard, laat ze schrikken onder koud water en pel ze.
2. Halveer de eieren en haal de eidooiers eruit.
3. Pers het sap uit de limoen.
4. Prak de eidooiers met de mayonaise, avocado en limoensap tot een romige vulling.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Schep of spuit de vulling terug in de eiwitten.
7. Hak de peterselie fijn.
8. Garneer de eieren met wat peterselie.
9. Serveer direct.

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

