



Gevulde eieren

V Gevuld eitje met avocado en rode ui

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥑 2 kleine eetrijpe avocado's
- 🍋 ½ limoen
- 🧅 ½ rode ui
- 🥛 1 el zure room
- 🧄 1 teentje knoflook
- 🌿 paar takjes platte peterselie
- 🧂 peper en zout
- 🌶️ snufje paprikapoeder

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Zet een pan water op het vuur en kook hierin de eieren in 8-10 minuten hard.
2. Giet het water af en laat de eieren schrikken onder de koude kraan.
3. Pel de eieren.
4. Snijd de avocado rondom de pit door.
5. Draai de twee helften van elkaar af en verwijder de pit met een lepel.
6. Lepel het vruchtvlees uit de avocado in een kom.
7. Knijp het sap van een halve limoen uit over de avocado.
8. Halveer de eieren in de lengte en lepel het eigeel eruit.
9. Doe dit samen met de zure room bij de avocado in de kom, en mix alles door elkaar.
10. Snijd een halve rode ui zeer fijn en doe hetzelfde met het teentje knoflook.
11. Voeg dit samen met een beetje paprikapoeder toe aan het eimengsel.
12. Breng op smaak met zout en peper.
13. Meng goed en zet eventueel de staafmixer er even op om een mooie gladde vulling te krijgen.
14. Vul de halve eieren met het mengsel.
15. Gebruik hiervoor een spuitzak of doe de vulling in een diepvrieszakje en knip daar een puntje af om er een spuitzakje van te maken.
16. Garneer de gevulde eieren met avocado met een takje peterselie en serveer direct.

BRON: eieiei.nl

