



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met blauwe kaas en granaatappelpitjes

**6 EIENEN**

🕒 30 minuten

#### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 6 eieren
- 🍳 40 g zachte blauwe kaas, verkruimeld
- 🍳 30 g granaatappelpitjes
- 🍳 1 tl scherpe mosterd
- 🍳 1 el mayonaise
- 🍳 2 el yoghurt
- 🍳 verse koriander of bieslook
- 🍳 zout en peper

**MATERIAAL:** staafmixer met bakje, lepel of ijsschep

#### **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 en snijd ze in de lengte doormidden.
4. Lepel de eierdooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Doe dit samen met de mayonaise en de yoghurt en meng ook het grootste deel van de kaas erdoor.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Spatel een deel van de granaatappelpitjes erdoor.
8. Vul de halve eieren met het mengsel.
9. Het is vrij dik, dus dit gaat het beste met een lepel of een ijsschep.
10. Garneer ieder ei met een blaadje koriander of wat bieslook, een beetje verkruimelde blauwe kaas en wat granaatappelpitjes.

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

