



Gevulde eieren

Gevuld eitje met crème fraîche en dille

2 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 2 middelgrote eieren
- 🌿 2 takjes verse dille
- 🥛 50 ml crème fraîche
- 🍷 160 ml wodka

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk, borrelglasjes

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. Haal de dooiers eruit en prak ze fijn met de crème fraîche en de fijngesneden dille.
5. Breng op smaak met versgemale) peper en (zee)zout.
6. Vul het eiwit met het mengsel.
7. Leg de halve eitjes elk op een glaasje wodka.
8. Garneer met wat dille en peper naar smaak.
9. Eet het eitje op en drink tot slot de wodka.

TIP: Zonder wodka zijn de eitjes ook lekker!

BRON: ah.nl

