



Gevulde eieren

Gevuld eitje met doperwten en groene kruiden

6 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 30 g doperwten, diepvries
- 🥚 2 takjes peterselie
- 🥚 1 takje munt
- 🥚 ¾ tl mosterd
- 🥚 ¾ el boter

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. Kook intussen de doperwten in 5 minuten beetgaar in water met zout.
4. Pel de eieren en halveer ze.
5. Wip de dooiers eruit en spoel de eiwitten af.
6. Pureer de doperwten helemaal fijn met peterselie, munt, mosterd, boter, zout en peper.
7. Prak de eidooiers in een kom fijn en voeg de erwtenpuree toe.
8. Roer goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
9. Schep de vulling over in een spuitzak of vul de halve eieren met een lepeltje met een royale toef.

BRON: boodschappen.nl

