



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met duivelse hoorntjes van paprika

**6 EIERN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 1 rode paprika
- 🥚 3 zwarte olijven zonder pit
- 🥚 50 g verse roomkaas
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 2 el magere kwark
- 🥚 Italiaanse kruiden
- 🥚 paprikapoeder
- 🥚 zout en peper

**MATERIAAL:** staafmixer met bakje, spuitzak met breed mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in circa 8 minuten hard, laat ze schrikken in koud water en pel ze.
2. Snijd de eieren in de lengte doormidden en schep voorzichtig het eigeel eruit.
3. Prak het eigeel samen met de roomkaas, de kwark, de mayonaise en de helft van de paprika (in zeer kleine stukjes gehakt).
4. Doe er Italiaanse kruiden, paprikapoeder en zout en peper naar smaak bij en meng goed.
5. Doe het mengsel in een spuitzak met brede opening en vul de eieren ermee.
6. Maak van de andere helft van de paprika hoorntjes en snijd de olijven en maak er wenkbrauwen en oogjes van.

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

