



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met een Aziatische tintje

**5 EIENEN**

🕒 30 minuten

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

- 🍳 5 eieren
- 🍳 2 cm gember
- 🍳 10 gr verse bieslook
- 🍳 ⅔ el sojasaus
- 🍳 2 el mayonaise
- 🍳 1 el srirachasaus
- 🍳 peper en zout
- 🍳 2 el Mitsuba sriracha peanut crunch
- 🍳 1 el zwarte sesamzaadjes
- 🍳 ½ tl chilipoeder

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig mondstuk

#### **ZO MAAK JE HET:**

1. Breng een pan met water aan de kook en kook hierin de eieren 9 minuten totdat ze hardgekookt zijn.
2. Laat de eieren schrikken onder de koude kraan.
3. Verwijder de schil, snijd ze doormidden en verwijder het eigeel.
4. Doe het eigeel in een kom en houd de eiwitten apart.
5. Prak het eigeel met een vork.
6. Hak de gember en bieslook fijn.
7. Voeg de gember en de helft van de bieslook toe aan het eigeel samen met de sojasaus, mayonaise, sriracha en een snuf peper en zout.
8. Mix goed door tot een glad mengsel ontstaat.
9. Doe het mengsel in een spuitzak en vul het eiwit.
10. Je kunt dit ook met een lepel doen.
11. Hak de Sriracha Peanut Crunch grof.
12. Garneer de gevulde eitjes met de overige bieslook, zwarte sesamzaadjes, Sriracha Peanut Crunch en het chilipoeder.

**BRON:** [eatertainment.nl](https://www.eatertainment.nl)

