



Gevulde eieren

Gevuld eitje met een duivelse spin van olijf

10 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 10 eieren
- 🍳 20 zwarte olijven (zonder pit)
- 🍳 1 takje tijm (blaadjes, fijngehakt)
- 🍳 2 el mayonaise
- 🍳 1 tl tabasco
- 🍳 1 tl pittige mosterd
- 🍳 1 tl paprikapoeder
- 🍳 zout en peper

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 8 minuten hard, laat ze schrikken in koud water en pel ze.
2. Halveer de eieren overdwers en lepel het eigeel er voorzichtig uit.
3. Doe het eigeel in een kom en prak het.
4. Voeg hier de mayonaise, tijm, tabasco en mosterd aan toe.
5. Voeg zout en peper toe naar smaak.
6. Goed mengen.
7. Doe het mengsel in een spuitzak of een boterhamzakje waar je een punt van afknipt.
8. Spuit in ieder half ei een flinke toef eimengsel en garneer dit met een beetje paprikapoeder.
9. Leg op ieder half ei een doormidden gesneden olijf als lijfje van de spin.
10. Maak van de tweede helft van de olijf pootjes door ze in acht dunne reepjes te snijden en deze tegen het lijfje aan op de vulling te leggen.

BRON: eieiei.nl

