



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met een Griekse twist

**4 EIEREN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 4 eieren
- 🥚 2 el mayonaise op yoghurtbasis
- 🥚 1 el platte peterselie (fijngesneden)
- 🥚 1 tl dille (vers)
- 🥚 4 olijven (in kleine stukjes gesneden)
- 🥚 1 el feta (verkruid)

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook in 10 minuten de eieren hard.
2. Laat ze schrikken onder stromend koud water en pel ze.
3. Halveer de eieren en haal het eigeel uit de eieren.
4. Spoel het eiwit eventueel nog om zodat de eieren er netjes uitzien.
5. Doe het eigeel in een kommetje.
6. Meng met de feta, mayonaise, platte peterselie en dille en prak met een vork tot een egaal mengsel.
7. Vind jij het nog te kruimelig, voeg dan extra mayonaise toe.
8. Roer tot slot de olijven er doorheen.
9. Schep met een lepel de vulling in een spuitzak.
10. Spuit de halve eieren vol met het mengsel.
11. Toppen met een plakje olijf.

**BRON:** [myfoodblog.nl](https://myfoodblog.nl)

