



Gevulde eieren

Gevuld eitje met een groene vulling

8 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 8 middelgrote eieren
- 🥑 1 avocado
- 🧄 5 g verse bieslook
- 🌿 5 g verse peterselie
- 🥫 ½ el dijonmosterd
- 🥒 1 el mayonaise

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker, spuitzak met stervormig 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. Pel de eieren en snijd ze in de lengte doormidden.
4. Lepel de eidooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Leg de helften eiwit met het gat naar boven op een schaal.
6. Halveer de eetrijpe avocado, verwijder de pit en lepel het vruchtvlees uit de schil.
7. Snijd het vruchtvlees in blokjes.
8. Snijd de bieslook en de peterselie fijn.
9. Houd 1 el bieslook (per 16 stuks) apart.
10. Doe de kruiden met het eigeel, de avocado, mosterd, mayonaise, peper en eventueel zout in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot een glad mengsel.
11. Schep het mengsel in de spuitzak en vul er de ei helften mee.
12. Bestrooi met de achtergehouden bieslook.

TIP: Voor dit recept wil je de eidooier natuurlijk mooi in het midden hebben. Roer hiervoor voorzichtig met je lepel in de pan met het kokende water als je de eieren erin doet.

BRON: ah.nl

