



Gevulde eieren

Gevuld eitje met een Koreaans tintje

4 EIENEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 4 hardgekookte eieren
- 🍳 2 el Kewpie mayonaise of gewone mayo
- 🍳 1-2 t gochujang, Koreaanse chilipasta
- 🍳 1 el lente-ui, in fijne reepjes gesneden + extra voor garnering
- 🍳 2 el selderij, fijngehakt
- 🍳 ½ tl witte sesamzaadjes, geroosterd
- 🍳 ½ tl zwarte sesamzaadjes, geroosterd
- 🍳 Koreaanse chilidraadjes of rode chili-flakes
- 🍳 zout en peper

voor de crispy kwarteleitjes:

- 🍳 4 of 8 kwarteleitjes
- 🍳 geraspte kaas, bijvoorbeeld cheddar of Parmezaan

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Hak eerst de selderij fijn en zet apart.
2. Snijd dan de bosui in kleine, dunne reepjes.
3. **Tip:** als je de reepjes bosui in (ijs)koud water legt, gaan ze heel mooi krullen.
4. Halveer de gekookte eieren en schep het eigeel er voorzichtig uit in een kom.
5. Prak het eigeel fijn tot het helemaal kruimelig is.
6. Mix met de mayonaise, de gochujang, een deel van de bosui (de rest houdt je achter voor de garnering) en de selderij.
7. Maak naar smaak af met wat peper en zout.
8. Schep het mengsel terug in de eitjes.
9. Garneer met wat reepjes bosui, sesamzaadjes en chili.

crispy kwarteleitjes

10. Dan: het bakken van de krokantjes met een kwarteleitje erbovenop.
11. Maak van de geraspte kaas kleine hoopjes in een pan met antiaanbaklaag met een beetje olijfolie erin.
12. Zodra de kaas bruin wordt en een beetje draderig, breek je héél voorzichtig het rauwe kwarteleitje erop.
13. Dit moet ongeveer 1 tot 2 minuutjes bakken, totdat het eiwit is gestold.
14. En klaar zijn je crispy kwarteleitjes!
15. Leg ze bovenop de Koreaanse gevulde eieren en garneer met nog wat bosui, sesamzaadjes en chili-flakes.
16. Lekker met een koud biertje erbij.

TIP: Let er goed op dat je verse kwarteleitjes koopt, dus check de datum. Staat die er niet op, vraag dan aan je verkoper of ze goed vers zijn.

BRON: [culy.nl](https://www.culy.nl)

