



Gevulde eieren

Gevuld eitje met een Koreaanse twist

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2-3 el mayonaise
- 🥚 1 tl gochujang
- 🥚 1 snufje zout
- 🥚 gochugaru
- 🥚 lente-ui
- 🥚 sesamzaadjes

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren tot ze hard zijn, 10 minuten, en laat ze schrikken in ijskoud water.
2. Pel de eieren en snijd de kopjes eraf.
3. Haal voorzichtig het eigeel eruit en prak fijn.
4. Roer er 2 el mayo en de gochujang doorheen.
5. Blijf mayo toevoegen tot het mooi smeuiġ is.
6. roef en voeg naar smaak meer gochujang en/of zout toe.
7. Schep de ei vulling in een spuitzakje.
8. Spuit de vulling in je lege eitje.
9. Decoreer eventueel met gochugaru, gesnipperde lente-ui en sesamzaad.

BRON: flyingfoody.nl

