



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met een roze huidje

#### 6 EIEN

🕒 15 minuten + 3 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 middelgrote scharreleieren
- 🥚 750 ml bietensap
- 🥚 50 ml rode wijnazijn
- 🥚 4 el witte basterdsuiker
- 🥚 3 el mayonaise
- 🥚 1 tl vadouvan kruiden
- 🥚 5 g verse platte peterselie

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan water aan de kook, voeg als het water kookt de eieren toe en kook in 8 minuten hard.
2. Laat schrikken onder koud stromend water, pel en leg in een bakje.
3. Meng het bietensap, de azijn en suiker en wacht tot de suiker is opgelost.
4. Schenk in het bakje met de eieren. Leg een bordje op de eieren, zodat ze helemaal onderstaan (ze mogen niet geplet worden).
5. Zet afgedekt ca. 3 uur in de koelkast.
6. Haal de eieren uit het bakje en halveer overlans, haal met een theelepel het eigeel eruit en doe in een kom.
7. Prak het eigeel met een vork.
8. Meng de mayonaise en vadouvan erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout.
9. Schep het eigeelmengsel in de spuitzak en vul er de ei helften mee.
10. Snijd de blaadjes van de peterselie fijn en bestrooi er de eieren mee.

**TIP:** Je kunt de eieren 2 dagen van tevoren kleuren. Neem na maximaal 4 uur uit de marinade en bewaar in een afgesloten bak in de koelkast. Maak de eieren maximaal 1 dag voor gebruik helemaal af en bewaar afgedekt in de koelkast.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

