



Gevulde eieren

Gevuld eitje met een Surinaamse twist

6 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2-3 el mayonaise
- 🥚 2 tl piccalilly
- 🥚 snuffje gemalen piment
- 🥚 ½ tl Hindoestaanse masala
- 🥚 snuffje zout
- 🥚 hotsauce / sriracha, optioneel
- 🥚 fijn gesneden selderij, optioneel

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig 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. Haal het eigeel uit de eitjes en prak fijn.
5. Roer er de mayo, piment, zout, Hindoestaanse masala en de piccalilly doorheen.
6. Blijf mayo toevoegen tot het mooi smeugig is.
7. Proef en voeg naar smaak meer zout toe.
8. Schep de ei vulling in een spuitzakje.
9. Spuit de vulling in je lege eitje.
10. Decoreer eventueel met hotsauce en selderij.

BRON: flyingfoodie.nl

