



Gevulde eieren

Gevuld eitje met geitenkaas en dragon

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 eieren
- 🍳 50 g zachte geitenkaas
- 🍳 30 g crème fraîche
- 🍳 3 takjes dragon, fijngesneden
- 🍳 versgemalen peper en zout

MATERIAAL: 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 eierdooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Leg de helften eiwit met het gat naar boven op een schaal.
6. Roer door de geprakte eierdooiers de zachte geitenkaas, crème fraîche, de fijngesneden blaadjes van 3 takjes dragon en breng op smaak met versgemalen peper en zout.
7. Vul de eierhelften hiermee en garneer met blaadjes dragon.

BRON: deliciousmagazine.nl

