



Gevulde eieren

Gevuld eitje met groene asperge

6 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 ½ tl uienpoeder
- 🥚 ½ tl knoflookpoeder
- 🥚 ½ tl gerookte paprikapoeder
- 🥚 peper en zout
- 🥚 12 aspergetips

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 8 à 10 minuten hard en laat ze schrikken onder koud water.
2. Pel de eieren en snijd voorzichtig in de lengte doormidden.
3. Haal het eigeel uit de eieren en prak in een kom fijn met een vork.
4. Meng met de mayonaise, het uienpoeder, knoflookpoeder en paprikapoeder en breng op smaak met peper en zout.
5. Voeg eventueel wat extra mayonaise toe indien het mengsel niet glad genoeg is.
6. Doe het eigeelmengsel vervolgens in een spuitzak met spuitmondje.
7. Leg de gehalveerde eieren op een borrelplak en vul deze met het eigeelmengsel.
8. Kook ondertussen de aspergetips in 2 à 5 minuten beetgaar.
9. Beleg ieder gevuld ei met een aspergetip.

BRON: eatertainment.nl

