



Gevulde eieren

Gevuld eitje met guacamole



6 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 grote eieren
- 🥑 1 avocado
- 🥛 2 el zure room
- 🍋 1½ tl limoensap
- 🍅 1 grote tomaat
- 🌱 1 lente-uitje
- 🧂 zout
- 🌶️ peper
- 🌶️ 1 à 2 tl jalapeño
- 🌿 koriander ter garnering, optioneel

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. Voeg aan de eierdooiers de avocado toe en roer goed door elkaar.
7. Voeg daarna de zure room en limoensap toe en roer totdat een egaal geheel ontstaat.
8. Snijd de tomaat en lente-uitjes in kleine stukjes en voeg ze samen met het zout, de peper en jalapeño toe aan het avocado-mengsel.
9. Spuit het mengsel vervolgens over de eiwitten.
10. Garneer de eieren eventueel met wat koriander.

BRON: [kookfans.nl](https://www.kookfans.nl)