



Gevulde eieren

Gevuld eitje met Halloween duivelsogen

6 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 middelgrote eieren
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 1 el dijonmosterd
- 🥚 12 zwarte olijven in plakjes
- 🥚 ½ el sriracha sauce

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met platvormig mondstuk, satéprikker

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 bakje.
5. Voeg de mayonaise en mosterd toe en mix tot een glad mengsel.
6. Schep in de spuitzak.
7. Leg de ei helften op een schaal en spuit de vulling in de holtes.
8. Leg een plakje olijf in het midden van het gevulde ei.
9. Teken met behulp van een satéprikker rondom de vulling bloedadertjes met de srirachasaus.

TIP: Bewaar maximaal 2 uur afgedekt in de koelkast.

BRON: ah.nl

