



Gevulde eieren

Gevuld eitje met ingelegde rode ui en crispy chili oil

5 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 5 eieren
- 🥚 2-3 el mayonaise
- 🥚 ½ tl kerriepoeder
- 🥚 1 tl chili olie, zonder crispy stukjes dus!
- 🥚 1 snufje zout
- 🥚 ingelegde rode ui
- 🥚 tuinkers

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren tot ze hard zijn, 10 minuten, en laat ze schrikken in ijskoud water.
2. Pel de eieren en snijd doormidden.
3. Haal het eigeel eruit en prak fijn.
4. Roer daar 2 el mayo, en 1 tl chili oil doorheen, . alleen de olie in dit geval.
5. Blijf mayo toevoegen tot het mooi smeuiġ is.
6. Proef en voeg naar smaak meer chili-olie toe.
7. Roer er kerrie en zout doorheen.
8. Proef even en voeg eventueel extra kerrie toe.
9. De sterkte kan nogal verschillen.
10. Schep de ei vulling in een spuitzakje.
11. Voor een extra klassiek effect gebruik je een gekarteld spuitmondje.
12. Spuit de vulling in je lege eitje.
13. Decoreer met ingelegde rode ui, tuinkers en natuurlijk een lekkere hoeveelheid crispy chili oil, nu wel met de crispy stukjes!

BRON: flyingfoodie.nl

