



Gevulde eieren

Gevuld eitje met kaas en zwarte peper

6 EIEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 middelgrote scharreleieren
- 🥚 6 el mayonaise
- 🥚 75 g Pecorino Romano
- 🥚 1 el peperkorrels

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 8 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. Haal met een theelepel het eigeel uit de halve eieren, prak fijn in een kom en meng met 5 el mayonaise.
5. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
6. Rasp de Pecorino Romano fijn.
7. Kneus de peperkorrels.
8. Meng driekwart van de Pecorino, driekwart van de peper en de rest van de mayonaise. Meng dit met het eigeelmengsel.
9. Verdeel het mengsel over de ei helften en verdeel de rest van de Pecorino en peper erover.

BRON: ah.nl

