



Gevulde eieren

Gevuld eitje met kerrie

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 1 el mayonaise
- 🥚 ½ tl kerrievoeder
- 🥚 1 el gehakte bieslook

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. Prak het eigeel met de overige ingrediënten tot een smeug geheel.
7. Doe de vulling in de spuitzak en vul vervolgens de halve eitjes hiermee.
8. Maak de eitjes af met gehakte bieslook.
9. Voeg eventueel nog peper en zout toe om het op smaak te brengen

BRON: jaimyskitchen.nl

