



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met kurkuma

**6 EIEREN**

🕒 50 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 1 tl kurkuma
- 🥚 4 el Japanse rijstazijn of azijn
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 ½ tl gerookt paprikapoeder
- 🥚 1 el tomatenketchup
- 🥚 2 tl peterselie (fijnggehakt)

**MATERIAAL:** staafmixer met bakje, keukenpapier, spuitzak met kartelvormig 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. Houd de eiwitten voorzichtig apart.
5. Breng de kurkuma, azijn en 4 el water aan de kook.
6. Schakel de warmtebron uit, leg de eiwitten erin en laat 20 minuten afkoelen in de koelkast.
7. Bereid intussen de vulling.
8. Prak de eidooiers fijn met mayonaise, paprikapoeder en ketchup.
9. Stop in de spuitzak.
10. Neem de eiwitten uit het vocht en dep droog met keukenpapier.
11. Spuit de vulling in de holtes van de eiwitten en garneer met peterselie.

**BRON:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

