



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met miso en mosterd

**8 EIERN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 8 eieren
- 🥚 100 g boter
- 🥚 50 ml slagroom
- 🥚 25 g rode of witte miso
- 🥚 25 g grove, scherpe mosterd
- 🥚 zout en peper
- 🥚 furikake (zeewier-sesam-zaad strooisel)

**MATERIAAL:** schone theedoek, keukenmachine of blender, spuitzak met middelgroot spuitmondje

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in ongeveer 8 minuten hard.
2. Laat ze schrikken en pel ze.
3. Halveer de eieren, wip de dooiers eruit en houd die apart.
4. Spoel de eiwitten schoon met koud water en leg ze met de holte naar beneden op een schone theedoek om te drogen.
5. Doe de boter in de mengkom van de keukenmachine of in de blender en klop luchtig.
6. Voeg de slagroom toe en klop nog even door.
7. Voeg de eidooiers, de miso en de mosterd toe en meng tot een gladde crème.
8. Maak op smaak met royaal peper.
9. Zout is waarschijnlijk niet nodig, want miso is al behoorlijk zout, maar proef gewoon.
10. Vul een spuitzak met het mengsel en vul daar de eierhelften mee.
11. Versier de gevulde eitjes met een snuf furikake of alles-behalve-de-bagel-mix\*

#### \* ALLES-BEHALVE-DE-BAGEL-MIX

- 1 el maanzaad
- 2 el geroosterde witte sesamzaadjes
- 2 el zwarte sesamzaadjes
- 2 el knoflookgranulaat
- 2 el uiengranulaat
- 1 el grof zeezout
- luchtdicht potje om te bewaren

1. Mix alle ingrediënten in een kommetje door elkaar.
2. Doe de alles-behalve-de-bagel-mix in een luchtdicht bewaarpotje en bewaar in de kruidenlade of -kast.

**BRON:** [culy.nl](https://www.culy.nl)

