



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met misopasta

**6 EIENEN**

🕒 30 minuten

#### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🥚 6 eieren
- 🥚 75 g mayonaise
- 🥚 1 el dijnmosterd
- 🥚 1 el witte wijnazijn
- 🥚 1 tl sojasaus
- 🥚 4 tl misopasta
- 🥚 1 à 2 tl srirachasaus
- 🥚 sesamzaadjes, om te serveren

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig mondstuk

#### **ZO MAAK JE HET:**

1. Doe de eieren in een kookpan en vul deze met koud water tot de eieren net onder staan.
2. Breng het water aan de kook, dek af en haal van het vuur.
3. Laat de eieren 12 minuten staan.
4. Laat de gekookte eieren daarna 'schrikken' door ze onder koud water te zetten.
5. Laat de eieren afkoelen.
6. Pel de eieren.
7. Snijd de gekookte eieren in de lengte doormidden en haal de eidooiers eruit.
8. Doe de eidooiers in een kom en prak ze met een vork zo fijn mogelijk.
9. Voeg de mayonaise en witte wijnazijn toe en meng tot een egaal geheel.
10. Voeg de sojasaus, misopasta en Sriracha toe en roer tot alles goed is vermengd.
11. Doe het mengsel in een spuitzak en verdeel over de eiwitten.
12. Serveer met sesamzaadjes.

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

