



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met mosterd en augurk

**6 EIENEN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2 tl grove Groninger mosterd
- 🥚 1 el mayonaise
- 🥚 1 el volle yoghurt of crème fraîche
- 🥚 1 kleine augurk
- 🥚 1 lente-ui
- 🥚 zout en peper naar smaak
- 🥚 snufje paprikapoeder of mosterdzaad ter garnering (optioneel)

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 8 minuten hard, laat ze schrikken in koud water en pel ze.
2. Halveer de eieren en verwijder voorzichtig het eigeel.
3. Prak het eigeel fijn met een vork en meng met de mosterd, mayonaise en yoghurt.
4. Snijd de augurk in kleine stukjes en snijd de lente-ui in dunne ringetjes.
5. Voeg vervolgens de fijngehakte augurk en de helft van de lente-ui toe.
6. Houd eventueel een paar stukjes augurk over: deze kun je later gebruiken ter garnering.
7. Breng het mengsel op smaak met zout en peper.
8. Vul de eierhelften met het mengsel en garneer met de rest van de lente-ui en eventueel een snufje paprikapoeder of wat mosterdzaadjes voor extra smaak.

**BRON:** [noorderland.nl](http://noorderland.nl)

