



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met mosterd, tabasco en bieslook

**4 EIEREN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 4 eieren
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 1 t=l mosterd
- 🥚 1 t=l witte wijnazijn
- 🥚 2 à 3 druppels tabasco
- 🥚 1 el verse bieslook + wat extra ter garnering
- 🥚 1 tl paprikapoeder
- 🥚 chilivlokken ter garnering (optioneel)
- 🥚 krokant (vega) spek ter garnering (optioneel)

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren ongeveer 8 minuten en laat de eieren schrikken onder koud stromend water.
2. Pel de eieren en snijd ze doormidden.
3. Lepel het eigeel uit de eieren en bewaar het eiwit even apart.
4. Doe het eigeel in een kom en prak dit samen met de mayonaise, azijn en mosterd fijn.
5. Snijd de bieslook fijn en voeg aan het mengsel toe.
6. Breng het mengsel verder op smaak met paprikapoeder en een beetje tabasco.
7. Roer het mengsel goed door en doe het vervolgens in een spuitzak.
8. Leg de eierhelften op een schaal en spuit de vulling erin.
9. Maak de gevulde eieren af met wat extra bieslook en garneer de eieren eventueel met wat chilivlokken en/of een paar kleine stukjes krokant (vega) spek.
10. Smullen maar!

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

