



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met oude kaas

**4 EIEREN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 4 scharreleieren
- 🥚 5 g verse bieslook
- 🥚 3 el mayonaise
- 🥚 1 tl grove mosterd
- 🥚 50 g geraspte oude kaas

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig 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. Snijd ondertussen de bieslook fijn.
5. Haal met een theelepel het eigeel uit de eieren en doe in een mengkom met de mayonaise, mosterd, geraspte kaas en  $\frac{3}{4}$  van de bieslook.
6. Meng goed en breng op smaak met peper en eventueel zout.
7. Schep de vulling in de spuitzak.
8. Leg alle eieren op een schaal en vul de holten met de ei-kaasvulling.
9. Bestrooi met de rest van de bieslook, peper en eventueel zout.

**TIP:** Dit recept is tot en met stap 5 voor te bereiden. Bewaar de vulling en het eiwit apart en afgedekt in de koelkast tot gebruik.

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

