



Gevulde eieren

Gevuld eitje met paddenstoelen, ui en komijn

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 eieren
- 🍳 250 g paddenstoelenmix
- 🍳 1 grote ui
- 🍳 2 el mayonaise
- 🍳 2 el crème fraîche
- 🍳 ½ tl komijn
- 🍳 peper en zout
- 🍳 verse dille
- 🍳 verse bieslook
- 🍳 2 el plantaardige olie

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Pel de uit en snijd fijn.
2. Doe hetzelfde met de paddenstoelenmix, maar bewaar wat paddenstoeltjes voor de garnering.
3. Hak een handje bieslook en dille fijn.
4. Bewaar wat dille en gehakte bieslook voor de garnering.
5. Zet een pan water op het vuur en kook hierin de eieren in 8-10 minuten hard.
6. Giet het water af en laat de eieren schrikken onder de koude kraan.
7. Pel de eieren.
8. Verhit ondertussen de olie in een koekenpan en bak hierin de ui op middelhoog vuur, ongeveer 5 minuten.
9. Voeg de paddenstoelen toe en bak tot het meeste vocht is verdampt.
10. Halveer de eieren en lepel het geel er voorzichtig uit.
11. Doe het eigeel in een grote kom.
12. Prak het eigeel fijn met een vork.
13. Meng de mayonaise, crème fraîche, ui-paddenstoelenmix, gehakte dille en bieslook en de komijn erdoor.
14. Voeg zout en peper naar smaak toe.
15. Vul de halve eieren met het mengsel.
16. Gebruik hiervoor een spuitzak of doe de vulling in een diepvrieszakje en knip daar een puntje af om er een spuitzakje van te maken.
17. Garneer ieder ei met een paddenstoeltje, wat dille en wat bieslook.

BRON: eieiei.nl

