



Gevulde eieren

Gevuld eitje met Parmezaan en olijf

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 4 el geraspte Parmezaan
- 🥚 1 el olijfolie
- 🥚 15 fijngesneden Taggiasche olijven
- 🥚 versgemalen peper

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. Lepel de eidooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Leg de helften eiwit met het gat naar boven op een schaal.
6. Roer door de geprakte dooiers de geraspte Parmezaan, olijfolie en de Taggiasche olijven.
7. Breng op smaak met versgemalen peper.
8. Garneer met een olijfplakje en extra zwarte peper.

BRON: deliciousmagazine.nl

