



Gevulde eieren

Gevuld eitje met pesto en mascarpone

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥄 1 el pesto (koelvers)
- 🥄 1 el mascarpone of roomkaas
- 🌿 12 basilicumblaadjes

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig 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.
4. Snijd de eieren door en wip de dooiers eruit.
5. Mix de dooiers met de pesto en mascarpone of roomkaas.
6. Breng op smaak met peper en vul de halve eieren met dit mengsel.
7. Leg op elk eitje 1 basilicumblaadje en serveer direct.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

