



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met pesto en pijnboompitten



**6 EIEREN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 20 g mayonaise
- 🥚 30 g zure room
- 🥚 2 tl citroensap
- 🥚 25 g pesto
- 🥚 zout en peper, naar smaak
- 🥚 pijnboompitten, ter garnering

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Doe de eieren in een kookpan en vul deze met koud water tot de eieren net onder staan.
2. Breng het water aan de kook, dek af en haal van het vuur.
3. Laat de eieren 12 minuten staan.
4. Laat de gekookte eieren daarna 'schrikken' door ze onder koud water te zetten.
5. Laat de eieren afkoelen.
6. Pel de eieren en snijd ze door de helft.
7. Lepel de eierdooiers uit het eiwit en doe de eierdooiers in een kom.
8. Prak de eierdooiers fijn.
9. Voeg de mayonaise, zure room en het citroensap toe en roer tot alles goed is vermengd.
10. Doe de pesto bij het eierdooiermengsel en meng goed.
11. Breng het geheel op smaak met wat zout en peper en roer een laatste keer.
12. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan op een middelhoog vuur.
13. Laat de pijnboompitten afkoelen.
14. Verdeel het eierdooiermengsel gelijkmatig over de eiwitten en sprenkel de pijnboompitten eroverheen.

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