



Gevulde eieren

Gevuld eitje met pittige crispy chili-olie

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥬 1 bosuitje
- 🥄 2½ el mayonaise
- 🥄 2 el crispy chili in olie (pot)

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 en snijd ze in de lengte doormidden.
4. Lepel de eierdooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Snijd 1 stengel bosui in dunne ringen.
6. Prak de dooiers fijn.
7. Meng 2½ el mayonaise en 2 el crispy chili in olie (pot, 210 g) erdoor.
8. Schep de vulling in een spuitzak met kartelmond.
9. Vul de ei-helften met de vulling en garneer met de crispy chili-olie en bosui.

BRON: boodschappen.nl

