



## Gevulde eieren

**Gevuld eitje met roomboter, zoals oma die maakte**



**6 EIEREN**

🕒 30 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🥚 6 eieren
- 🥚 30 g roomboter, kamertemperatuur
- 🥚 mayonaise naar smaak
- 🥚 nootmuskaat naar smaak
- 🥚 zout en peper naar smaak

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig mondstuk

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Haal de roomboter uit de koelkast en laat deze op kamertemperatuur komen.
2. Kook de eieren zo'n 8 minuten, totdat ze hardgekookt zijn.
3. Laat ze schrikken onder koud water.
4. Pel de eieren.
5. Snijd de eieren vervolgens in de lengte doormidden en haal de eierdooiers er met een lepeltje uit.
6. Doe de dooiers in een kom.
7. Prak de dooiers fijn met een vork.
8. Voeg de roomboter toe en prak deze mee totdat je een romig geheel hebt.
9. Voeg een beetje mayonaise, nootmuskaat, zout en peper naar smaak toe.
10. Meng alles goed totdat je een egale romige massa hebt.
11. Schep dan het eigeel in een plastic zakje of spuitzak, knip het puntje eraf en knijp het terug in de eieren.
12. En klaar zijn ze, de gevulde eieren met roomboter!
13. Eet smakelijk!

**TIP:** Houd je niet van nootmuskaat? Laat het weg of gebruik paprikapoeder.

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