



Gevulde eieren

Gevuld eitje met rucola pesto en Parmezaan

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 eieren
- 🍳 7 g basilicum
- 🍳 6 g rucola
- 🍳 18 g pijnboompitjes geroosterd
- 🍳 ½ teen knoflook geraspt
- 🍳 ½ el Parmezaan
- 🍳 3½ el olijfolie
- 🍳 peper
- 🍳 zout
- 🍳 ¾ el mayonaise
- 🍳 1/3 avocado
- 🍳 verse basilicum, voor garnering
- 🍳 rucola + extra voor garnering
- 🍳 Parmezaan vlokken, voor garnering

MATERIAAL: staande mixer, foodprocessor, spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren 9 minuten, laat ze vervolgens schrikken onder koud water en pel ze allemaal.
2. Snijd ze door de helft en doe het eigeel in de kom van een staande mixer.
3. Maak de pesto door de basilicum, rucola, pijnboompitjes, knoflook, olijfolie, peper en zout met elkaar te mengen tot een pesto in een foodprocessor.
4. Doe de pesto in de kom bij het eigeel en voeg ook de mayonaise en halve avocado eraan toe.
5. Mix tot een egale massa en vul een spuitzak met de vulling.
6. Verdeel de vulling over alle eieren.
7. Maak de eieren af met een beetje fijngehakte basilicum, vlokken Parmezaan en rucola.

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

