



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met saffraan

**6 EIEREN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 middelgrote scharreleieren
- 🥚 3 saffraandraadjes
- 🥚 3 el water
- 🥚 3 el mayonaise
- 🥚 1½ tl paprikapoeder
- 🥚 2 el verse peterselie

**MATERIAAL:** staafmixer met bakje, spuitzak met stervormig mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in ca. 8 min. hard.
2. Laat schrikken onder koud water en pel ze.
3. Week de saffraan in het warme water.
4. Snijd de eieren in de lengte doormidden, doe de eidooiers in een kom en prak ze fijn.
5. Roer de saffraan met aanhangend vocht, de mayonaise en het paprikapoeder erdoor.
6. Breng op smaak met (versgemalen) peper en zout.
7. Vul de eiwitheften met het saffraan-eimengsel, stop het mengsel in een spuitzak en maak er een mooi rozetje van.
8. Snijd de peterselie fijn.
9. Garneer de gevulde eitjes met een beetje paprikapoeder en peterselie.
10. Breng eventueel op smaak met zeezout.

**TIP:** Voeg 1 tl sherry en 1 el cocktailsaus toe aan het eigeel.

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

