



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met sesam en wasabi

**6 EIERN**

🕒 30 minuten

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

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2 tl sesamolie
- 🥚 2 tl zwarte sesamzaadjes
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 mespuntje wasabi
- 🥚 sushigember

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig 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 eidooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Leg de helften eiwit met het gat naar boven op een schaal.
6. Roer door de geprakte dooiers, de sesamolie, zwarte sesamzaadjes, mayonaise en 1 mespuntje wasabi en breng op smaak met zout.
7. Garneer met wat sushigember en zwart sesamzaad

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

