



Gevulde eieren

Gevuld eitje met Sriracha en augurk



6 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 ½ el Dijon mosterd
- 🥚 1 el Sriracha
- 🥚 1 cornichon (augurk), zo fijn mogelijk gesneden
- 🥚 ½ el augurken sap
- 🥚 snuf cayenne peper
- 🥚 zout, peper, uienpoeder en knoflookpoeder naar smaak
- 🥚 paprikapoeder
- 🥚 verse dille om te garneren

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. Doe de eierdooiers in een kom en prak ze fijn met een vork.
5. Voeg de mayonaise, Dijon mosterd en Sriracha toe en roer goed door.
6. Voeg de stukjes cornichon en augurken sap toe en roer opnieuw.
7. Voeg alle kruiden, behalve de paprikapoeder toe en mix het goed.
8. Doe het eierdooiermengsel in een spuitzak en verdeel het mengsel over de eiwitten.
9. Snijd de dille zo fijn mogelijk en maak de gevulde eieren af met wat paprikapoeder en dille.

TIP: Pittig, pittiger, pittigst

De een vindt iets al pittig als er een beetje rode peper door het gerecht zit en een ander vindt het eten pas pittig als er een aantal Madame-jeanette pepers door het eten zitten. Wil je de eieren pittiger maken dan in het recept staat vermeld? We hebben een aantal manieren op een rijtje gezet om je eieren nog meer pit te geven.

- 🥚 Voeg gesnipperde jalapeño's toe aan het recept
- 🥚 Verdubbel de cayenne peper
- 🥚 Gebruik mayonaise die al pittig is
- 🥚 Voeg een scheut tabasco toe aan het recept
- 🥚 Voeg een tl sambal toe

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