



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met Thaise zoetzure saus en koriander

**6 EIENEN**

🕒 30 minuten

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

- 🍳 6 eieren
- 🍴 1 el Thaise zoetzure saus,
- 🍋 ½ (bio) limoen, sap en rasp
- 🌶️ ¼ rode peper, fijngesneden
- 🌿 6 takjes koriander, fijngesneden

**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 eierdooiers 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 Thaise zoetzure saus, het sap en rasp van de (bio) limoen, fijngesneden rode peper en de fijngesneden korianderblaadjes.
7. Breng op smaak met zout en garneer met extra koriander en rode peper.

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

