



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met tomaat en basilicum



**6 EIERN**

🕒 30 minuten

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

- 🥚 6 eieren
- 🍅 1 rijpe tomaat
- 🌿 1 el extra vergine olijfolie
- 🥛 1 el mayonaise of Griekse yoghurt
- 🌿 6 blaadjes verse basilicum + wat extra ter garnering
- 🍋 1 tl citroensap
- 🧂 zout en peper naar smaak
- 🍷 balsamico-crème (optioneel)
- 🧀 geraspte Parmezaanse kaas (optioneel)

**MATERIAAL:** spuitzak met stervormig mondstuk

#### **ZO MAAK JE HET:**

1. Kook de eieren hard, laat ze schrikken in koud water en pel ze.
2. Halveer de eieren en lepel voorzichtig het eigeel eruit.
3. Bewaar dit in een kom.
4. Ontvel en ontpit de tomaat en snijd deze in kleine blokjes.
5. Prak vervolgens het eigeel fijn en meng met de tomaat, olijfolie, mayonaise of yoghurt en citroensap.
6. Snijd de basilicum fijn en voeg dit ook aan het eiermengsel toe.
7. Breng het mengsel verder op smaak met zout en peper.
8. Vul dan de eierhelften met dit zomerse eiermengsel.
9. Garneer de eieren eventueel met een extra blaadje basilicum of een druppeltje balsamico-crème en/of wat geraspte Parmezaanse kaas.
10. Geniet ervan!

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