



Gevulde eieren

Gevuld eitje met truffel en Parmezaan

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2-3 el mayonaise
- 🥚 1 tl truffel-tapenda
- 🥚 1 tl Parmezaanse kaas fijn geraspt
- 🥚 1 snufje zout
- 🥚 extra Parmezaan fijn geraspt, optioneel

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig 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. Haal het eigeel eruit en prak fijn.
5. Roer er 2 el mayo doorheen.
6. Blijf mayo toevoegen tot het mooi smeuijg is.
7. Voeg de tapenade, Parmezaan en een druppeltje water toe en roer goed door.
8. Proef even en voeg eventueel extra truffel toe, de sterkte kan nogal verschillen.
9. Schep de ei vulling in een spuitzakje.
10. Voor een extra klassiek effect gebruik je een gekarteld spuitmondje.
11. Spuit de vulling in je lege eitje.
12. Decoreer met fijn geraspte Parmezaan.

BRON: flyingfoodie.nl

