



Gevulde eieren

Gevuld eitje met truffelmayonaise en kerrie

6 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2 el kwark
- 🥚 2 el truffelmayonaise
- 🥚 2 el verse peterselie, gehakt
- 🥚 peper en zout
- 🥚 verse truffel of truffel-tapenade uit een potje (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. Lepel de eidooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Roer de kwark en de truffelmayonaise goed door elkaar.
6. Roer hier de peterselie doorheen en breng het mengsel op smaak met peper en zout.
7. Prak de eidooiers door het mayonaisemengsel.
8. Vul het eiwit met dit eimengsel met een slagroomspruit of boterhamzakje waar je een punt van af hebt geknipt.
9. Garneer met een beetje verse truffel of truffel-tapenade.

BRON: eieiei.nl

