



Gevulde eieren

Gevuld eitje met wasabi en avocado

4 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 4 eieren, gekookt
- 🥑 ½ avocado, geprakt
- 🌿 1 tl wasabi pasta
- 🍋 1 tl citroensap
- 🧂 snuffje zout
- 🌱 ½ tl sesamzaadjes

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de eieren in een kookpan en vul deze met koud water tot de eieren net onder staan.
2. Breng het water aan de kook, dek af en haal van het vuur.
3. Laat de eieren 12 minuten staan.
4. Laat de gekookte eieren daarna 'schrikken' door ze onder koud water te zetten.
5. Laat de eieren afkoelen.
6. Pel de eieren en snijd ze door de helft.
7. Doe de eierdooiers in een kommetje en voeg de avocado, wasabi pasta, het citroensap en zout toe.
8. Roer tot alles goed met elkaar is vermengd.
9. Doe het avocadomengsel in een spuitzak en spuit het in de eiwitten.
10. Garneer de eieren met wat sesamzaadjes.

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

