



Gevulde eieren

Gevuld eitje met wasabi en soja

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 45 g mayonaise
- 🥚 1½ tl wasabi
- 🥚 1½ el sojasaus
- 🥚 peper
- 🥚 1½ takje basilicum
- 🥚 1½ el zwarte sesamzaadjes

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 8-10 minuten hard, laat ze schrikken onder koud water en pel ze.
2. Halveer de eieren en haal de eidooiers eruit.
3. Meng de eidooiers met de mayonaise, wasabi, sojasaus en een snufje peper tot een gladde massa.
4. Schep of spuit de vulling terug in de eiwitten.
5. Pluk de blaadjes van de basilicum.
6. Garneer de eieren met zwarte sesamzaadjes en basilicum.
7. Serveer direct.

BRON: eatertainment.nl

