



Gevulde eieren

Gevuld eitje met zelfgemaakte hummus

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 1 blikje kikkererwten (uitlekgewicht circa 200 gram)
- 🥚 1 teentje knoflook
- 🥚 ½ tl gemalen komijn (djinten)
- 🥚 2 el halfvolle yoghurt
- 🥚 1 el olijfolie
- 🥚 ½ citroen, sap en rasp
- 🥚 peper en zout
- 🥚 paprikapoeder

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.
4. Laat de kikkererwten uitlekken en spoel ze af.
5. Pureer de kikkererwten met een staafmixer of in de keukenmachine fijn.
6. Pers het teentje knoflook er boven uit.
7. Roer de gemalen komijn, de yoghurt, de olijfolie, het citroensap, wat geraspte citroenschil en wat peper door.
8. Lepel voorzichtig het eigeel uit de halve eieren, doe dit in een kom en prak het eigeel met de hummus tot een luchtig mengsel.
9. Breng op smaak met peper en zout.
10. Vul een spuitzak met kartelvormig mondstuk met het ei-hummus mengsel
11. Vul de eiwitten met het mengsel en garneer met een beetje paprikapoeder.

BRON: eieiei.nl

