



Gevulde eieren

Gevuld eitje met zongedroogde tomaat en pesto

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 60 g pesto
- 🥚 30 g mayonaise
- 🥚 45 g zongedroogde tomaten
- 🥚 30 g pijnboompitten

MATERIAAL: spuitzak met stervormig 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. Doe het eigeel in een schaal en prak ze fijn met een vork.
5. Voeg de pesto en mayonaise toe aan je eigeel en mix tot het een soepel mengsel is.
6. Hak $\frac{1}{3}$ van de zongedroogde tomaten heel erg fijn en mix deze ook door het mengsel.
7. Gebruik een spuitzak (of gewoon twee lepels) om het mengsel terug in de eieren te krijgen.
8. Snijd de overige zongedroogde tomaten in kleine stukje en verdeel ze over de eieren.
9. Voorzie elk ei ook van wat pijnboompitten.

BRON: kookfans.nl

