



Gevulde eieren

Gevuld eitje traditioneel

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 60 g mayonaise
- 🥚 ½ el gele mosterd
- 🥚 ½ tl paprikapoeder
- 🥚 ½ tl kerriepoeder
- 🥚 ½ tl zout
- 🥚 ½ tl peper
- 🥚 paprikapoeder, om te garneren
- 🥚 verse bosui of peterselie, om te garneren

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 kom en leg de gekookte eiwitten opzij.
8. Meng mayonaise, mosterd, kerriepoeder, paprikapoeder en peper en zout in de kom met de eierdooiers goed door elkaar.
9. Doe het eimengsel in een spuitzak met een spuitmond in de vorm van een ster.
10. Spuit het eimengsel in de gehalveerde eiwitten.
11. Garneer de gevulde eieren met een snufje paprikapoeder en fijngesneden bosui of peterselie.
12. Eet smakelijk!

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

