



Gevulde eieren

Klassiek gevuld eitje

6 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 1 tl scherpe mosterd
- 🥚 2 scheutjes tabasco
- 🥚 3 el mayonaise
- 🥚 1 el bieslook (gehakt)
- 🥚 zout en peper (naar smaak)
- 🥚 snufje paprikapoeder (voor de garnering, optioneel)
- 🥚 verse bieslook (voor de garnering, optioneel)

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 en snijd ze in de lengte doormidden.
4. Lepel de eierdooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Voeg de tabasco, mayonaise en bieslook toe en breng het op smaak met zout en peper.
6. Meng goed.
7. Vul de eieren met het mengsel.
8. Gebruik hiervoor een spuitzak of doe de vulling in een diepvrieszakje en knip daar een puntje af om er een spuitzakje van te maken.
9. Garneer met een paar sprietjes bieslook en/of wat paprikapoeder

BRON: eieiei.nl

