



Gevulde eieren

Krokant gevuld eitje met avocado en wasabi

4 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 4 middelgrote scharreleieren
- 🥚 1 el sesamzaad
- 🥚 1 norivel
- 🥚 ½ tl zeezout flakes
- 🥚 ½ eetrijpe avocado
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 1 tl wasabi
- 🥚 500 ml zonnebloemolie

voor de coating

- 🥚 1 middelgroot scharrelei
- 🥚 2 el tarwebloem
- 🥚 50 g panko

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker, spuitzak met gekartelde spuitmond ø 1 cm, frituurpan of ruime pan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook 4 eieren in 10 minuten hard.
2. Laat schrikken onder koud stromend water, pel ze en halveer in de lengte.
3. Haal de dooiers er voorzichtig uit en doe in de hoge beker van de staafmixer.
4. Verhit ondertussen een kleine koekenpan zonder olie of boter en rooster het sesamzaad in 2-3 minuten lichtbruin.
5. Laat afkoelen op een bord.
6. Maal het norivel in de hakmolen grof.
7. Meng het sesamzaad, de zeezoutvlokken en versgemalen peper erdoor.
8. Schep het vruchtvlees van de avocado uit de schil en voeg met de mayonaise en wasabi toe aan de eidooiers.
9. Pureer met de staafmixer glad en breng op smaak met peper en eventueel zout.
10. Doe in de spuitzak en leg tot gebruik in de koelkast.
11. Verhit de olie in een (frituur)pan tot 180°C.
12. Klop het laatste ei los in een diep bord.
13. Doe de bloem en panko elk in een diep bord.
14. Wentel de gekookte eiwitelften achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko.
15. Frituur in 2-3 minuten lichtbruin en krokant.
16. Schep met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op een bord met keukenpapier.
17. Spuit de ei vulling in de ei helften en bestrooi met het nori-sesammengsel.
18. Verdeel over het serveerplateau en serveer direct.

TIP: Kook de eieren en maak de vulling 1 dag van tevoren.

BRON: ah.nl

