



Gevulde eieren

Krokant gevuld eitje met guacamole



6 EIENEN

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 900 ml zonnebloemolie
- 🍳 6 grote eieren

voor het beslag

- 🍳 2 eieren
- 🍳 bloem
- 🍳 paneermeel
- 🍳 Parmezaan poeder
- 🍳 peper en zout

voor de guacamole

- 🍳 1½ rijpe avocado's
- 🍳 de helft van het eigeel
- 🍳 ½ rode ui gesnipperd
- 🍳 ½ teen knoflook geraspt
- 🍳 peper
- 🍳 zout
- 🍳 ½ tl komijnpoeder
- 🍳 ½ el citroensap

extra

- 🍳 6 cherrytomaatjes
- 🍳 ½ bakje zure room
- 🍳 snufje chilipoeder

MATERIAAL: frituurpan of een gietijzeren pan, spaan of spaghettilepel, keukenpapier, spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de zonnebloemolie in de gietijzeren pan en verhit tot ongeveer 180°C.
2. Test eventueel met een stukje brood of de olie heet genoeg is.
3. Er ontstaan dan wat bubbeltjes en het stukje brood wordt mooi bruin.
4. Zorg dat de eieren gekookt zijn, met 9 minuten ben je zeker van geen lopend eigeel.
5. Pel vervolgens de eieren en snijd ze in de lengte door de helft.
6. Doe het eigeel in een schaal en leg de eieren apart, verdeeld over twee borden.
7. Zet drie kommen klaar: 1 met bloem, 1 met de losgeklopte eieren en 1 met het paneermeel/Parmezaan/peper/zout-mengsel.
8. Doe in iedere kom ook twee lepeltjes of vorkjes.
9. Zo kun je schoon blijven werken.
10. Als de olie heet genoeg is kun je beginnen met frituren.
11. **LET OP:** te heet is niet goed, dus als het heel erg bubbelt dan moet je de olie een beetje af laten koelen.
12. Haal een half ei door de bloem, dan door het eigeel en als laatste door het paneermeelmengsel.
13. Zorg ervoor dat het ei bij iedere stap volledig bedekt is van dat waar je het in stopt.
14. Doe het ei nu met een spaan of spaghettilepel voorzichtig in de olie en frituur aan beide kanten mooi lichtbruin.
15. Leg het ei vervolgens op een bord met keukenpapier zodat het kan uitlekken.
16. Herhaal dit met alle eieren.

Guacamole

17. Het is vrij simpel; prak de avocado's en meng dit met de helft van het eigeel, de gesnipperde rode ui, knoflook, peper, zout, komijn en citroensap.
18. Het mag lekker grof zijn dus je hoeft het niet glad te mixen.
19. Bak de cherrytomaatjes in een beetje olijfolie even kort zodat ze een beetje zacht worden.

Samenvoegen

20. Vul de eieren met een dot guacamole, een beetje zure room en leg bovenop een gebakken cherrytomaatje.
21. Maak eventueel af met een beetje chilipoeder.

BRON: ohmyfoodness.nl

