



## Gevulde eieren

### Krokant gevuld eitje met jalapeño en kaas

**6 EIERN**

🕒 45 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 1½ el mayonaise
- 🥚 1½ tl dijn mosterd
- 🥚 1½ el geraspte Parmezaanse kaas
- 🥚 75 g bloem
- 🥚 75 g panko
- 🥚 1 ei, losgeklopt
- 🥚 6 ringen jalapeño – gehalveerd
- 🥚 snuf zout
- 🥚 snuf *everything but the bagel mix* \*
- 🥚 verse peterselie – fijngehakt
- 🥚 zonnebloemolie, om te frituren

**MATERIAAL:** frituurpan of steelpan, keukenpapier

#### 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.  
Lepel het eigeel eruit en vang het op in een kommetje.
4. Voeg de mayonaise, mosterd, Parmezaanse kaas en een snuf zout aan het eigeel toe.
5. Prak het geheel tot een papje en zet even opzij.
6. Verwarm de frituurpan naar 180°C.
7. Zet 3 diepe borden klaar, 1 voor de bloem, 1 voor het losgeklopte ei en 1 voor de panko
8. Wentel de eiwitten door de bloem, het losgeklopte ei en vervolgens door de panko.
9. Frituur de gepaneerde eitjes in 5 minuten goudbruin.
10. Laat ze uitlekken op een velletje keukenpapier.
11. Schep een lepeltje van het eigeelmix op de gefrituurde eieren.
12. Leg op ieder eitje een halve jalapeño-ring en strooi 'everything but the bagel mix' en verse peterselie naar smaak over de gefrituurde gevulde eitjes.

#### \* **Everything but the bagel mix**

- 1 el maanzaad
- 2 el geroosterde witte sesamzaadjes
- 2 el zwarte sesamzaadjes
- 2 el knoflookgranulaat
- 2 el uiengranulaat
- 1 el grof zeezout

Mix alle ingrediënten in een kommetje door elkaar. Doe de '**Everything but the bagel mix**' in een luchtdicht bewaarpotje en bewaar in de kruidenlade of -kast.

**BRON:** [ohmyfoodness.nl](http://ohmyfoodness.nl)

