



Gevulde eieren

Gevuld eitje met ansjovis en peterselie

10 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 10 eieren
- 🥚 40 g roomboter, kamertemperatuur
- 🥚 1 bakje verse peterselie
- 🥚 4 ansjovisfilets
- 🥚 ½ potje kappertjes

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de eieren in een pan met koud water en breng het water aan de kook.
2. Laat op laag vuur 8 min. zachtjes koken.
3. Haal de eieren uit de pan en spoel ze af onder koud stromend water.
4. Pel de eieren en halveer ze.
5. Wip de dooiers voorzichtig uit de eieren.
6. Meng ze in een kom met de roomboter en de peterselie.
7. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
8. Vul de halve eieren voorzichtig met een lepeltje met het boter-eierdooiermengsel.
9. Leg op elke ei helft een stukje ansjovis en een paar kappertjes.

BRON: ah.nl

