



Gevulde eieren

Gevuld eitje met avocado en gerookte zalm

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 125 g gerookte zalm
- 🥚 1 eetrijpe avocado's
- 🥚 ½ limoen
- 🥚 1 el zure room
- 🥚 1 teentje knoflook
- 🥚 paar takjes verse dille
- 🥚 peper en zout
- 🥚 snufje paprikapoeder

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.
4. Snijd de zalm ondertussen in 12 kleine plakjes voor de garnering en snipper de rest fijn.
5. Snijd de avocado rondom de pit door.
6. Draai de twee helften van elkaar af en verwijder de pit met een lepel.
7. Lepel het vruchtvlees uit de avocado in een kom.
8. Knijp het sap uit de limoen over de avocado.
9. Halveer de eieren en lepel het eigeel eruit.
10. Doe dit samen met de zure room bij de avocado in de kom, en prak alles door elkaar.
11. Snijd de knoflook fijn en voeg dit samen met een beetje paprikapoeder en de zalmsnippers toe aan het mengsel.
12. Breng op smaak met zout en peper.
13. Vul de halve eieren met het mengsel.
14. Gebruik hiervoor een spuitzak of doe de vulling in een diepvrieszakje en knip daar een puntje af om er een spuitzakje van te maken.
15. Garneer ieder ei met een opgerold plakje zalm en een klein takje dille.

BRON: eieiei.nl

