



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met avocado en wasabicrunch

**10 EIERN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 10 middelgrote eieren
- 🥚 30 g wasabi-bollen
- 🥚 1 el sesamzaad
- 🥚 1 eetrijpe avocado
- 🥚 4 el mayonaise
- 🥚 1 el citroensap
- 🥚 2½ tl wasabi-pasta
- 🥚 25 g wilde zalmeitjes in pot
- 🥚 1 sushi norivel (zeewier)

**MATERIAAL:** keukenmachine, spuitzak met stervormig 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. Maal ondertussen de wasabi-bollen zeer fijn in de keukenmachine.
5. Houd apart en meng met het sesamzaad.
6. Maak de kom schoon.
7. Halveer de eieren, haal voorzichtig de dooiers eruit en doe ze in de kom van de keukenmachine.
8. Leg het witte deel op een schaal met de snijkant naar boven.
9. Snijd de avocado overlans doormidden.
10. Verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil.
11. Voeg de avocado, mayonaise, het citroensap en de wasabi-pasta toe aan het eigeel.
12. Maal fijn en breng op smaak met peper en eventueel zout.
13. Schep de vulling in een spuitzak en vul de eieren ermee.
14. Bestrooi een bord met het wasabi-kruim en plaats de eitjes erop.
15. Garneer met de zalmeitjes en het in stukjes gescheurde norivel.
16. Serveer direct.

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

