



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met avocadocrème en garnalen

**4 EIENEN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 4 eieren
- 🥑 1 kleine rijpe avocado
- 🍋 ½ limoen, sap
- 🦐 50 g Hollandse garnalen
- 🌿 1 el tuin- of rucola cress geknipt

**MATERIAAL:** staafmixer, spuitzak met stervormig mondstuk

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 7 minuten hard.
2. Laat de eieren onder stromend water schrikken en pel ze.
3. Halveer de eieren in de lengte en haal de dooier eruit.
4. Halveer de avocado, wip de pit eruit en verwijder de schil.
5. Pureer met de staafmixer het avocadovruchtvlees met het limoensap.
6. Prak de helft van de eidooiers erdoor en breng pittig op smaak met zout en peper.
7. Schep de avocadocrème in de spuitzak.
8. Leg de halve eieren op de bolle kant op een schaal.
9. Spuit de avocadocrème in de ei-holtes.
10. Bestrooi met de garnalen, tuin- of rucola cress en peper naar smaak.
11. Eventueel. kun je de rest van de eidooiers verbrokkelen en nog over de halve eieren strooien.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](https://deliciousmagazine.nl)

