



Gevulde eieren

Gevuld eitje met een oranje vulling

8 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 8 middelgrote eieren
- 🥚 3 el mayonaise
- 🥚 ½ el dijonmosterd
- 🥚 1 tl witte wijnazijn
- 🥚 ¼ tl gemalen cayennepeper
- 🥚 25 g wilde-zalmeitjes

MATERIAAL: 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 en snijd ze in de lengte doormidden.
4. Lepel de eidooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Leg de helften eiwit met het gat naar boven op een schaal.
6. Prak het eigeel in een kom met een vork en meng met de mayonaise, mosterd, witte wijnazijn, cayennepeper, peper en eventueel zout tot een glad mengsel.
7. Schep het mengsel in de spuitzak en vul er de ei helften mee.
8. Verdeel er de zalmeitjes over.

TIP: Voor dit recept wil je de eidooier natuurlijk mooi in het midden hebben. Roer hiervoor voorzichtig met je lepel in de pan met het kokende water als je de eieren erin doet.

BRON: ah.nl

