



Gevulde eieren

Gevuld eitje met forel

6 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 middelgrote scharreleieren
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 1 tl dijonmosterd
- 🥚 125 g gerookte forelfilet
- 🥚 2 el verse dille
- 🥚 1 bakje tuinkers

MATERIAAL: staafmixer met bakje, 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. Haal de eidooiers eruit en doe in het bakje van de staafmixer.
5. Leg de gehalveerde eieren op een serveerschaal met de snijkant naar boven.
6. Voeg de mayonaise, mosterd, forel en dille toe aan de eidooiers en maal fijn.
7. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
8. Schep de vulling in een spuitzak en vul de eieren ermee.
9. Garneer elk ei met wat tuinkers

BRON: ah.nl

