



Gevulde eieren

Gevuld eitje met garnaal, roomkaas en wilde zalmeitjes

6 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 eieren
- 🍳 12 grote, voorgekookte garnalen
- 🍳 2 el mayonaise
- 🍳 2 el roomkaas
- 🍳 1 el cajunkruiden
- 🍳 1 scheutje tabasco
- 🍳 beetje boter
- 🍳 peper en zout
- 🍳 bosje verse platte peterselie
- 🍳 6 tl wilde zalmeitjes



MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit in een koekenpan een beetje boter of olie en doe er ½ eetlepel Cajunkruiden bij.
2. Bak hierin de garnalen op middelhoog vuur in drie minuten gaar.
3. Laat ze afkoelen.
4. Kook ondertussen de eieren in ruim kokend water in 10 minuten hard.
5. Laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze.
6. Lepel de eierdooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
7. Prak het eigeel fijn met een vork.
8. Meng de mayonaise, de roomkaas, de overgebleven Cajunkruiden en de tabasco erdoor.
9. Voeg naar smaak peper en zout toe.
10. Vul de halve eieren met het mengsel.
11. Gebruik hiervoor een spuitzak of doe de vulling in een diepvrieszakje en knip daar een puntje af om er een spuitzakje van te maken.
12. Garneer ieder ei met een paar zalmeitjes, een grote garnaal en wat platte peterselie.

BRON: eieiei.nl