



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met garnalen en wasabi

**6 EIENEN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 3 el volle mayonaise
- 🥚 1 tl Dijon mosterd
- 🥚 1 tl wasabi pasta
- 🥚 snuffje zout en peper
- 🥚 12 kleine garnalen, gepocheerd
- 🥚 ½ bosuitje, fijngesneden

**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. Voeg de mayonaise, mosterd en wasabi pasta toe aan de eidooiers en prak dit met een vork tot een geheel.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Spuit het eidooiermengsel over de eieren en leg op elk ei één garnaal en sprenkel er nog stukjes bosui over.

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

