



Gevulde eieren

Gevuld eitje met gerookte zalm



8 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 8 grote eieren
- 🥚 200 g zure room
- 🥚 50 g roomkaas
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 1 el citroensap
- 🥚 2 el verse bieslook, fijngesneden
- 🥚 100 g gerookte zalm, gesneden
- 🥚 snuf peper
- 🥚 20 g gerookte zalm, ter garnering
- 🥚 takje dille, ter garnering

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 de eieren in de lengte door midden.
4. Doe de eierdooiers in een kom en prak deze fijn.
5. Voeg de zure room, roomkaas, mayonaise, citroensap, bieslook, 100 g gerookte zalm toe en roer tot een geheel.
6. Breng op smaak met wat peper.
7. Doe het eiermengsel in een spuitzak en verdeel het mengsel over de eiwitten.
8. Garneer de eieren met wat de overgebleven zalm en bieslook.

BRON: kookfans.nl