



Gevulde eieren

Gevuld eitje met gerookte zalmousse

6 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 3 el mayonaise
- 🥚 150 g gerookte zalm
- 🥚 peper en zout
- 🥚 1½ takje dille

MATERIAAL: staafmixer, spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 8-10 min. hard, laat ze schrikken onder koud water en pel ze.
2. Halveer de eieren en schep de dooiers eruit.
3. Pureer de eidooiers met de mayonaise, gerookte zalm en een snufje peper en zout tot een gladde mousse met een staafmixer.
4. Schep of spuit de vulling terug in de eiwitten.
5. Hak de dille grof.
6. Garneer de eieren met wat dille en serveer direct.

BRON: eatertainment.nl

