



Gevulde eieren

Gevuld eitje met Hollandse garnalen

6 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 1 tl mosterd
- 🥚 citroensap
- 🥚 100 g Hollandse garnalen
- 🥚 handje verse, platte peterselie
- 🥚 peper en zout

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 voorzichtig het eigeel uit de eieren en meng deze in een kom met de mayonaise, mosterd en een scheutje citroensap.
5. Snijd een deel van de peterselie fijn en mix dit door het eimengsel.
6. Roer de Hollandse garnalen erdoor en breng het mengsel op smaak met peper en zout.
7. Voeg eventueel naar smaak nog wat mayonaise of mosterd toe.
8. Vul de eieren met het garnalenmengsel en garneer met een toefje platte peterselie.

BRON: eieiei.nl

