



Gevulde eieren

Gevuld eitje met hüttenkäse en zalm

6 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 4 el hüttenkäse
- 🥚 2 takjes dille, fijngesneden
- 🥚 peper en zout
- 🥚 25 g gerookte zalm, in blokjes gesneden

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 eierdooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Leg de helften eiwit met het gat naar boven op een schaal.
6. Roer door 6 geprakte dooiers, de hüttenkäse en takjes fijngesneden dille.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. Roer er de in blokjes gesneden gerookte zalm door.
9. Spuit in de eiwit holte.
10. Garneer met wat extra gerookte zalm en dille.

BRON: deliciousmagazine.nl

