



Gevulde eieren

Gevuld eitje met krab



6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 55 g krab
- 🥚 4 el mayonaise
- 🥚 1 tl dijonmosterd
- 🥚 2 druppels worcestersaus
- 🥚 1 tl citroensap
- 🥚 2 tl dragon, fijngehakt
- 🥚 snufje zout en peper

voor de topping

- 🥚 55 g krab
- 🥚 1 citroen, rasp
- 🥚 1 tl cayennepeper
- 🥚 2 el crème fraîche
- 🥚 verse bieslook ter garnering, fijngehakt

MATERIAAL: spuitzak met rondvormig 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. Snijd de krab fijn en voeg bij de eierdooiers, samen met de mayonaise, mosterd, worcestersaus, het citroensap, de dragon, peper en het zout.
7. Meng met een lepel.
8. Spuit met een spuitzak met een rondvormig mondstuk een portie van de eierdooiervulling in een helft eiwit.
9. Doe hetzelfde met de rest van de vulling en de eiwithelften.
10. Maak nu de topping.
11. Neem hiervoor een kom en doe hierin de krab, citroenrasp, cayennepeper, crème fraîche, peper en het zout.
12. Meng goed door en top elke eierhelft af met een schepje van het mengsel.
13. Garneer met wat fijngehakte bieslook en serveer.

BRON: kookfans.nl