



Gevulde eieren

Gevuld eitje met peterselie en gerookte zalm

6 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 1 el volle yoghurt
- 🥚 1 tl mosterd
- 🥚 ½ citroen, rasp
- 🥚 100 g gerookte zalm
- 🥚 handje fijngesneden verse peterselie
- 🥚 snuf paprikapoeder

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 8 minuten hard, laat ze schrikken onder koud water en pel ze.
2. Halveer de eieren in de lengte en haal het eigeel eruit.
3. Prak het eigeel met een vork en meng de yoghurt, mayonaise, mosterd, citroenrasp, peterselie en het paprikapoeder erdoorheen.
4. Doe de vulling in een spuitzak en spuit mooie toefjes in het eiwit.
5. Heb je geen spuitzak? Dan kun je ook een lepel gebruiken.
6. Snijd de zalm in kleine blokjes en versier de gevulde eieren ermee.
7. Garneer ze ten slotte met een blaadje peterselie.

BRON: noorderland.nl

