



## Gevulde eieren

### Gevuld eitje met pittige ansjovis en gerookte paprika

**6 EIEN**

🕒 30 minuten

#### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 6 eieren
- 🍳 ¼ tl gerookt paprikapoeder
- 🍳 2 uitgelekte ansjovisfilets op olie, fijngesneden
- 🍳 ¼ oranje paprika, in blokjes

**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 de eierdooiers het gerookte paprikapoeder, de fijngesneden ansjovisfilets en oranje paprikablokjes.
7. Garneer met extra ansjovis en paprika.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

