



Gevulde eieren

Gevuld eitje met pittige tonijn

4 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 4 eieren
- 🥚 90 g tonijn, uitgelekt
- 🥚 2 el mayonaise
- 🥚 1 tl Sriracha saus (of een andere pittige saus)
- 🥚 1 bosuitje, fijngesneden
- 🥚 snufje zout
- 🥚 snufje peper

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 eidooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Voeg de tonijn, mayonaise, Sriracha saus, bosui, zout en peper toe en roer dit tot een geheel.
6. Spuit het tonijnmengsel vervolgens over de eiwitten.

BRON: kookfans.nl

