



Gevulde eieren

Gevuld eitje met rode pesto en garnalen

8 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren (m)
- 🥚 ½ bakje rode pesto (bakje á 100 gr.)
- 🥚 2 el yoghurtmayonaise
- 🥚 30 g Hollandse garnalen
- 🥚 zout
- 🥚 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. Eidooiers eruit scheppen, in kom doen en fijnprakken.
5. Pesto en mayonaise erdoor roeren tot een egaal stevig mengsel ontstaat.
6. Op smaak brengen met zout en peper.
7. Mengsel overdoen in spuitzak.
8. Eiwithelften volspuiten met een flinke toef vulling en de garnalen erover verdelen.

BRON: ah.nl

