



Gevulde eieren

Gevuld eitje met roze en gele eiwitten

8 EIENEN

🕒 80 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 1 el kurkuma
- 🥄 300 ml water
- 🥄 6 witte scharreleieren
- 🥄 300 ml bietensap
- 🥄 1 avocado
- 🥄 ½ tl grof gemalen Zaanse mosterd
- 🥄 2 el mayonaise
- 🥄 5 g verse bieslook
- 🥄 20 g wilde-zalmeitjes

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker, keukenpapier, spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de kurkuma met 300 ml kokend water in een glazen kom en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Kook ondertussen de eieren in 8 minuten hard.
3. Laat schrikken onder koud stromend water, pel ze en halveer in de lengte.
4. Haal met een theelepel het eigeel eruit en doe dit in de hoge beker van de staafmixer.
5. Leg de helft van de halve eieren in een glazen kom.
6. Schenk er het bietensap over.
7. Leg de andere helft van de eieren in het kurkumawater.
8. Dek beide kommen af met een bord en zet 1 uur in de koelkast.
9. Snijd de avocado in de lengte door midden, verwijder de pit en schep het vruchtvlees in de hoge beker bij het eigeel.
10. Voeg de mosterd, mayonaise en helft van de bieslook toe.
11. Pureer tot smeug en breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Schep de vulling in een spuitzak.
13. Snijd de rest van de bieslook in dunne ringetjes.
14. Haal de gekleurde halve eieren voorzichtig uit de marinade en laat uitlekken op keukenpapier.
15. Leg alle eieren op een schaal en vul de holten met de avocadovulling.
16. Leg op elk eitje een klein schepje zalmeitjes en bestrooi met de rest van de bieslook en peper.

TIP: Keer het doosje eieren na aankoop regelmatig om. De eidooier komt zo mooi in het midden van het ei te liggen.

BRON: ah.nl

