



Gevulde eieren

Vi Gevuld eitje met tonijn en kappertjes

6 EIENEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 160 g tonijn in blik
- 🥄 6 eieren
- 🥄 1 lente-ui
- 🥄 3 takjes verse peterselie
- 🥄 2 el kwark
- 🥄 1 el mayonaise
- 🥄 ½ el mosterd
- 🥄 1 tl kappertjes (fijngesneden)
- 🥄 ½ tl gerookt paprikapoeder
- 🥄 peper en zout naar smaak

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met water aan de kook en kook de eieren in circa 9 minuten hard.
2. Giet ze daarna direct af en laat ze goed schrikken onder koud stromend water zodat ze makkelijk pellen.
3. Gebruik de tussentijd om de tonijn goed te laten uitlekken in een vergiet.
4. Snijd de lente-ui in fijne ringetjes (bewaars een deel van het groen voor de garnering) en hak de peterselie en de kappertjes fijn.
5. Pel de afgekoelde eieren voorzichtig en snijd ze in de lengte doormidden.
6. Wip de eigelen er met een klein lepeltje uit en verzamel deze in een kom.
7. Prak de eigelen fijn met een vork.
8. Meng hier de uitgelekte tonijn, de kwark, de mayonaise, de mosterd, de fijngehakte peterselie, de kappertjes, het gerookte paprikapoeder en het grootste deel van de lente-ui doorheen.
9. Roer het geheel tot een glad en romig mengsel en breng het op smaak met een snufje peper en zout.
10. Leg de ei helften op een mooie schaal.
11. Gebruik een spuitzak of twee kleine lepeltjes om de holtes van de eieren royaal te vullen met het tonijnmengsel.
12. Garneer de eitjes vlak voor het serveren met de achtergehouden ringetjes lente-ui en eventueel een extra snufje paprikapoeder voor de kleur.

BRON: noorderland.nl

