



Gevulde eieren

Gevuld eitje met tonijn

4 EIEREN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 4 eieren
- 🥚 90 g tonijn (uitgelekt)
- 🥚 1 el mayonaise
- 🥚 1 el kwark
- 🥚 1 tl mosterd
- 🥚 1 bosuitje
- 🥚 snufje peper en zout

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 8 minuten hard, laat ze schrikken onder koud water en pel ze.
2. Halveer de eieren in de lengte en haal het eigeel eruit.
3. Doe de eierdooiers in een kommetje en prak deze fijn.
4. Snijd de bosui fijn en voeg dit samen met de tonijn, mayonaise, kwark en mosterd toe aan de eierdooiers.
5. Roer dit geheel goed en breng op smaak met zout en peper.
6. Verdeel vervolgens het tonijnmengsel over de eiwitten.

BRON: noorderland.nl

