



Gevulde eieren

Gevuld eitje met vismousse, dille en viseitjes

6 EIERN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 300 g gerookte zalm
- 🥚 1½ limoen
- 🥚 150 ml slagroom
- 🥚 1½ tl zwarte peper
- 🥚 2¼ tl zeezout
- 🥚 3 takjes dille
- 🥚 15 gr viseitjes

MATERIAAL: spuitzak met stervormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Breng water aan de kook en kook de eieren in 10 minuten hard, giet af en laat schrikken in koud water.
2. Pel de eieren, snijd doormidden, verwijder het eigeel en zet apart.
3. Snijd de gerookte zalm grof en pers de limoen uit.
4. Meng de zalm, het limoensap met het eigeel, slagroom, peper en het zout in een keukenmachine tot een gladde mousse.
5. Vul een spuitzak met de vismousse en vul de eieren.
6. Garneer de gevulde eieren tot slot met dille en viseitjes.

BRON: eatertainment.nl

