



Gevulde eieren

Gevuld eitje met zalm, mierikswortel en ingelegd mosterdzaad

10 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het ingelegd mosterdzaad:

- 🍴 30 gram mosterdzaad
- 🍴 3 el water
- 🍴 3 el rijstazijn
- 🍴 15 g suiker
- 🍴 ¼ tl zout

voor de gevulde eieren

- 🍴 10 eieren
- 🍴 ½ tl baking soda
- 🍴 1 el mierikswortel
- 🍴 2 el mayonaise
- 🍴 1 tl citroensap
- 🍴 1 tl paprikapoeder
- 🍴 zout en peper
- 🍴 50 g gerookte zalm
- 🍴 een paar takjes dille
- 🍴 Viking zout (optioneel)

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. **Vorbereiding**
2. Zet een steelpannetje op het vuur met het mosterdzaad, water, de rijstazijn, suiker en het zout.
3. Breng aan de kook en laat het 45 minuten op laag vuur pruttelen.
4. Giet daarna het mosterdzaad in een steriele pot en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Bewaar het ingelegde mosterdzaad in de koelkast voor minimaal één dag en maximaal één maand.

Bereiding

6. Begin de dag erna met het maken van de gevulde eieren.
7. Breng als eerst water met ½ tl baking soda aan de kook in een grote pan, want zo zijn de eieren makkelijker te pellen.
8. Voeg de eieren toe en laat ze 8 minuten koken.
9. Laat ze daarna goed schrikken in koud water, zodat je in één keer de schil eraf krijgt.
10. Pel de eieren voorzichtig en halveer ze over de lengte.
11. Schep met een klein theelepeltje het eigeel uit de eieren en doe dat in een kom.
12. Voeg mierikswortel, mosterd, mayonaise, citroensap, paprikapoeder, zout en peper toe aan de kom en meng tot een glad geheel.
13. Vul daarna alle eieren voorzichtig met de vulling. Ook deze stap kun je van tevoren doen.
14. Versier als laatst de gevulde eieren met een plakje zalm met daar bovenop het ingelegde mosterdzaad en een takje dille.
15. Maak eventueel af met een snuf Viking zout.

TIP: We maken deze gevulde eieren met zalm af met *poor man's caviar*, ook wel bekend als ingelegd mosterdzaad. Dat is weer helemaal hot en ontzettend makkelijk om zelf te maken. Dit zorgt niet alleen voor een fancy look, maar ook voor een knapperige textuur die perfect past bij het zachte eitje.

BRON: [culy.nl](https://www.culy.nl)

