



Gevulde eieren

Gevuld eitje met zalmkaviaar

6 EIENEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 eieren
- 🍳 40 g gerookte zalm
- 🍳 2 el mayonaise
- 🍳 2 el volle yoghurt
- 🍳 ½ citroen
- 🍳 6 tl zalmkaviaar
- 🍳 paar takjes verse dille
- 🍳 peper en zout

MATERIAAL: staafmixer met bakje, spuitzak met kartelvormig mondstuk

ZO MAAK JE HET:

1. Zet een pan water op het vuur en kook hierin de eieren in 8-10 minuten hard.
2. Giet het water af en laat de eieren schrikken onder de koude kraan.
3. Pel de eieren en snijd ze in de lengte doormidden.
4. Lepel de eierdooiers eruit en doe deze in een aparte kom.
5. Snipper de zalm.
6. Doe het eigeel in een kom samen met de zalm, mayonaise, de volle yoghurt en het sap van een halve citroen.
7. Pureer de ingrediënten met een staafmixer tot een gladde vulling en breng op smaak met zout en peper.
8. Doe het eimengsel in een spuitzak of een boterhamzakje waar je een hoekje van afgeknipt hebt.
9. Leg de halve eieren op een bord en vul ze voorzichtig met het eimengsel.
10. Garneer de gevulde eieren met zalmkaviaar en een takje dille.

BRON: eieiei.nl

