



Gevulde eitjes met bieslook

Hardgekookte eitjes gevuld met een romige dooiermengeling en fijne bieslook. Een tijdloze klassieker als eiwitrijk aperitiefhapje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	6	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 6 eieren
- 2 el mayonaise
- 1 kl mosterd
- 1 el fijngehakte bieslook
- zout en peper
- een snufje paprikapoeder

Bereidingswijze

- 1.** Leg de eieren voorzichtig in een pot met koud water en breng aan de kook. Kook de eieren 10 minuten op een zacht vuur.
- 2.** Giet het water af en spoel de eieren onmiddellijk af onder koud stromend water. Laat ze volledig afkoelen.
- 3.** Pel de eieren en snijd ze overlangs doormidden met een scherp mes.
- 4.** Haal de dooiers voorzichtig uit de eiwithelften en doe ze in een kommetje. Leg de eiwithelften apart op een schaal.
- 5.** Plet de dooiers fijn met een vork en meng ze met de mayonaise, mosterd en bieslook tot een gladde vulling. Breng op smaak met zout en peper.
- 6.** Schep of spuit de vulling terug in de eiwithelften.
- 7.** Bestrooi de gevulde eitjes met een snufje paprikapoeder en wat extra gehakte bieslook. Serveer gekoeld.

Tip

Gebruik een spuitzak met een gekarteld spuitmondje voor een nettere en feestelijkere presentatie van de vulling.

Lekker met

Serveer op een mooie schaal als onderdeel van een koud buffet of als hapje bij de aperitief.

Dranktip

Een frisse prosecco of een droge witte wijn zoals een Pinot Blanc past uitstekend bij deze lichte hapjes.