



Gevulde eitjes met bieslook

Zachtgekookte eitjes gevuld met een romige dooiermengeling en fijne bieslook. Een tijdsloos en eiwitrijk aperitiefhapje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	6	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

6 eieren
2 el mayonaise
1 tl mosterd
1 el fijngehakte bieslook
zout en peper
snufje paprikapoeder

Bereidingswijze

1. Kook de eieren 9 minuten in kokend water en spoel ze koud onder de kraan.
2. Pel de eieren en snijd ze overlans doormidden.
3. Haal de dooiers eruit en plet ze met een vork.
4. Meng de dooiers met mayonaise, mosterd, bieslook, zout en peper tot een gladde vulling.
5. Spuit of lepel de vulling terug in de eiwit helften.
6. Bestrooi met een snufje paprikapoeder en wat extra bieslook. Koel serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)