

Gevulde eieren

Datum: 02-03-2015
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 eieren
- 1 theel. Dyon-mosterd
- 0,25 theel. paprikapoeder
- versgemalen peper
- zout
- 1 mespuntje chili poeder
- 1 eetl. tomatenketchup
- 1,5 eetl. frietsaus
- 2,5 druppels tabasco
- 0,5 sjalotje (zeer fijn gehakt)
- 0,5 augurk (zeer fijn gehakt)
- peterselie of bieslook voor het afmaken
- Spuitzak

Bereidingswijze:

Start met het koken van de eieren. Laat ze hard worden en koel ze af onder de koude kraan. Laat ze vervolgens afkoelen en pel ze dan. Nu snijd je de eieren doormidden. Haal hierna het eigeel uit de eieren. Leg de eieren op een schaal en doe het eigeel in een kommetje. Meng het eigeel met zout, paprikapoeder, chili, tabasco en wat peper. Gebruik hier een vork voor. Doe nu de fijngehakte augurk en de sjalotjes in de kom. Doe er nu nog wat mayonaise en ketchup bij. Doe de vulling in een spuitzak en vul de halve eieren. Daarna doe je nog wat bieslook op het ei.