

Gevulde eieren

Datum:	23-09-2019
Type gerecht:	Tapa
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 eieren
- 2 eetl. mayonaise
- 2 eetl. yoghurt
- 2 theel. mosterd
- snufje paprika poeder
- snufje kerriepoeder
- verse bieslook
- spuitzak

Bereidingswijze:

Kook de eieren in ca 10 minuten hard. Spoel ze af onder koud water zodat ze schrikken. Pel de eieren en snijd ze doormidden. Haal het eigeel met een vorkje of mesje er uit en doe dit in een kommetje. Prak dit met een vork zo fijn mogelijk.

Voeg de mayonaise, yoghurt, mosterd, paprikapoeder en kerriepoeder toe en meng goed door elkaar. Doe het mengsel in een spuitzak en maak mooie toefjes in de eiwitten. Bestrooi met wat bieslook.