



## Gevulde eitjes met bieslook

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>10'</b>	<b>6</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### 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.