

Recept: klassieke gevulde eieren

Wat is een Paastafel zonder gevulde eieren? Hier is mijn favoriete basisrecept – makkelijk te maken, altijd lekker én leuk om te variëren.

Dit heb je nodig (voor 20 halve eieren):

- 10 eieren
- 3 eetlepels mayonaise
- 1,5 theelepel mosterd
- 1 theelepel kerriepoeder
- zout en peper naar smaak
- bieslook of paprikapoeder ter garnering



Zo maak je het:

1. Kook de eieren hard (ongeveer 8-9 minuten), laat ze schrikken in koud water en pel ze.
2. Snijd ze doormidden en haal voorzichtig het eigeel eruit.
3. Prak het eigeel fijn met de [Gefu Whacker](#) en meng met de mayonaise, mosterd, kerrie en wat peper en zout.
4. Vul de eiwhelten met een spuitzak (voor een mooie toef) of met een lepeltje.
5. Garneer met wat fijngehakte bieslook of een snufje paprikapoeder.

Tip:

Varieer eens met een beetje truffelmayonaise, gerookte zalm, of een snufje chilipoeder voor een verrassende twist.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

