

Eiersalade

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

3 eieren
1 eetlepel mayonaise
1 theelepel kerrie
snufje peper



Doe de eieren in een pan met water.
Zet de pan op de kookplaat en breng de eieren aan de kook.
De eieren 8 minuten laten koken.



Giet de eieren af in een zeef of een vergiet.
De eieren afschrikken met koud water.



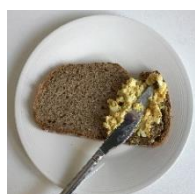
Pel de eieren.
Leg de eieren op een bord.



Snijd de eieren in grove stukken.
Prak de eieren met een vork.



Doe de mayonaise en de kerrie bij de eieren.
Strooi er een snufje peper over.



Meng alles goed door elkaar.
Dit smaakt lekker op een boterham.
Maar het smaakt ook heerlijk op een toastje.
