

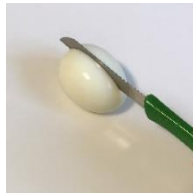
Gevulde eieren

Wat heb je nodig

- 4 eieren
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 theelepel mosterd
- 1 snufje peper



Zet de pan met eieren op de kookplaat en breng ze aan de kook.
Laat de eieren 8 minuten koken.
Giet de eieren af in een zeef en schrik ze af met koud water.



Pel de eieren.
Snijd de eieren in de lengte doormidden.
Leg de halve eieren op een bord.



Haal met een theelepel de dooiers voorzichtig uit de eieren.
Doe de eierdooiers in een schaalkje.
Leg de eiwitelften weer terug op het bord.



Wrijf de eierdooiers door een zeef, boven een schaalkje.
Doe dit met de bolle kant van een lepel.
Doe de peper, mayonaise en de mosterd bij de eierdooiers.



Roer alles goed door elkaar.
Vul de slagroomsput met het dooiermengsel.
Sluit de slagroomsput.



Spuut het mengsel in de eiwitelften.
Doe de eiwitelften niet te vol.
Heb je geen spuit, vul ze dan met een theelepel.
