

Gevulde eitjes – basis



Ingrediënten

10 eieren
2 a 3 eetlepels mayonaise (zelfgemaakt)
1 theelepeltje mosterd
Paprikapoeder
Vergemalen peper
Zout

Bereiding

Kook de eieren hard en laat ze afkoelen. Je kan de eieren ook al een dag van te voren koken en bewaren in de koelkast, ik bedenk het meestal last minute, dus ik leg ze meestal in (ijs)water om snel af te laten koelen.

Pel de eieren en halveer ze. Haal het eigeel met behulp van een lepeltje eruit en doe in een kom. Leg de halve eieren alvast op een mooie schaal.
Meng de mayonaise, mosterd, peper en zout door het eigeel. Als het eigeel mengsel te droog is, voeg ik wat extra mayonaise toe.

Doe het mengsel in een spuitzak met een mooi spuitmondje en vul de halve eieren.
Bestrooi een beetje met paprikapoeder en klaar zijn je gevulde eitjes.

Eet smakelijk!