

Gevulde eitjes – Sweet chilisaus



Ingrediënten

Voor 4 personen.

10 eieren
2 a 3 eetlepels mayonaise (zelfgemaakt)
1 theelepeltje mosterd
1 a 1,5 eetlepel Sweet chilisaus
Vergemalen peper
Zout
Gefrituurde uitjes

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, Sweet chilisaus, 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 gefrituurde uitjes en klaar zijn je gevulde eitjes.

Eet smakelijk!