

Gevulde eieren

aantal personen 4 personen

bereidingstijd 20 min

Nodig:

- **4 eieren**
- **1 tl mayonaise**
- **1 el crème fraîche (bekertje 125 ml)**
- **1 el verse bieslook (bakje 25 g), gesnipperd**
- **1 tl Dijon mosterd (potje 215 g)**
- **3 druppels tabasco (flesje 57 ml)**
- **1 tl paprikapoeder**

Doen:

1. Kook de eieren in ruim kokend water in 10 min. hard.
2. Laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze.
3. Snijd de eieren voorzichtig in de lengte doormidden.
4. Haal met de punt van een mes de eidooiers uit het eiwit.
5. Meng met een vork de eidooiers, mayonaise, crème fraîche, bieslook, mosterd en tabasco in een kom tot een gladde pasta.
6. Voeg naar smaak peper en zout toe.
7. Schep het mengsel in de spuitzak en vul er de halve eiwitten mee.
8. Bestrooi met paprikapoeder.