



gevulde eieren met zalm

NODIG

- 8 stuks
- 15 minuten

- 4 eieren,
- 1 el mayonaise
- 1 tl mierikswortel
- 1 plakje gerookte zalm
- 16 Hollandse garnalen
- peper en zout naar smaak
- verse peterselie

DOEN:

1. Kook de eieren gedurende 8 minuten. Laat ze schrikken met koud water en pel ze zodra ze zijn afgekoeld.
2. Snijd de eieren doormidden. Verwijder het eigeel en doe het in een kom, samen met mayonaise, mierikswortel, peper en zout naar smaak.
3. Meng alles goed door elkaar en doe het mengsel in een spuitzak. Spuit het mengsel in de halve eiwitten.
4. Leg een stukje zalm en twee garnalen op het ei en garneer het geheel met peterselie.



smul
feest

WWW.BONAPETIT.NU