

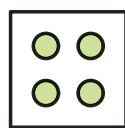
Gevulde eieren

Recept
voor 2
personen



00:30

BEREIDINGSTIJD
30 MINUTEN



KOOKPLAAT

Dit heb je nodig:



snijplank



kookpan



schaaltje



mesje



vork



eetlepel



theelepel



2 eetlepels
melk



halve theelepel
kerriekruiden



halve theelepel
peterselie



2 eieren

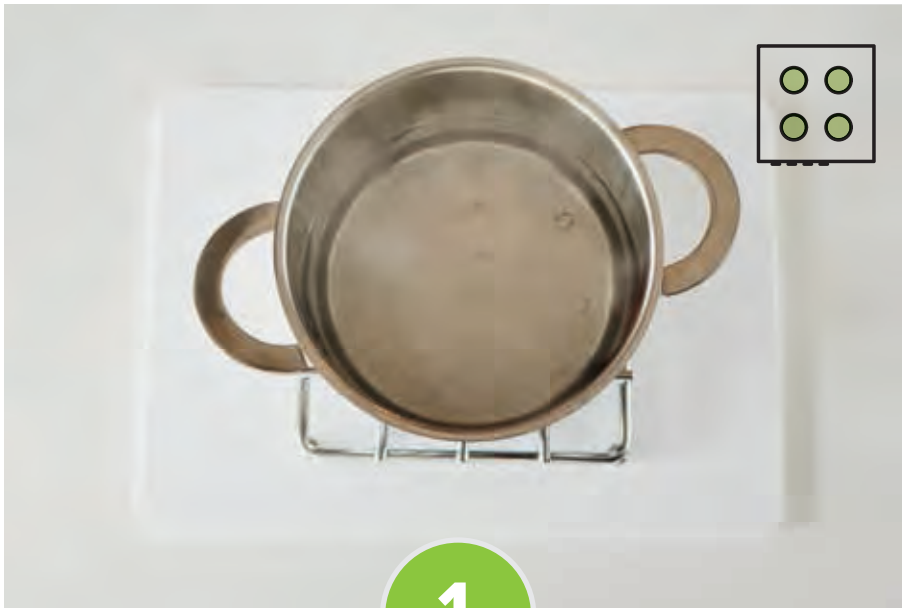


peper



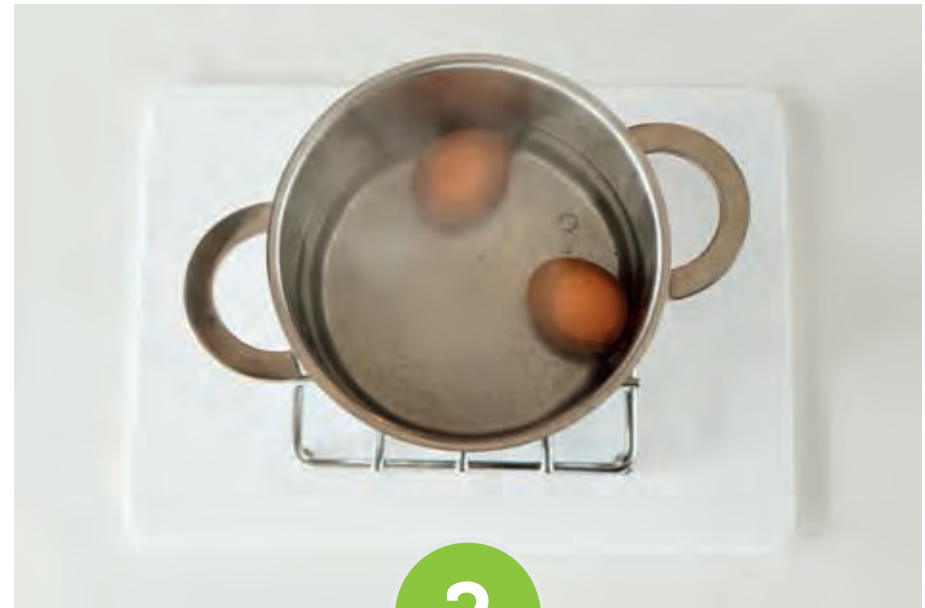
zout

Gevulde eieren



1

Breng de kookpan met water aan de kook.

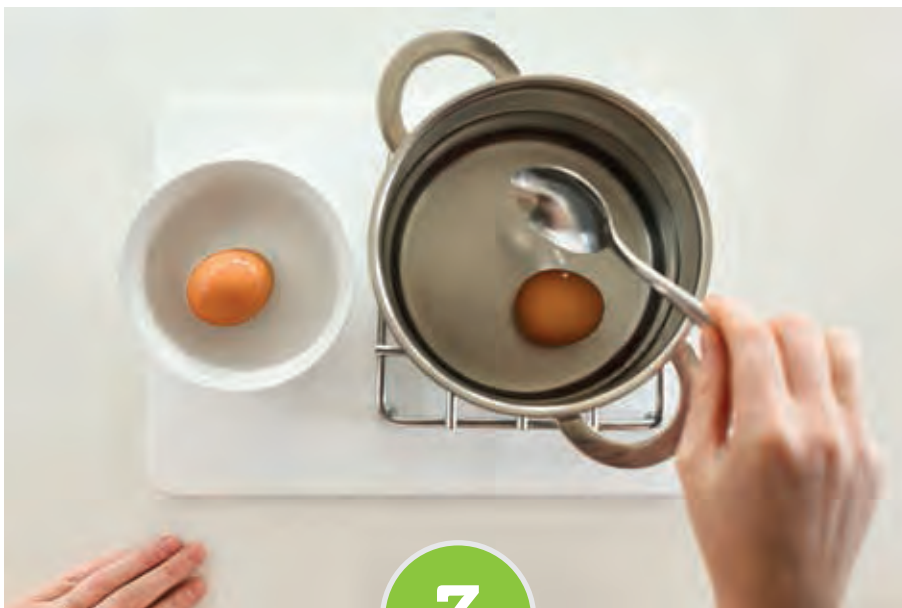


2

Doe de eieren in de kookpan met kokend water. Laat de eieren 8 minuten koken.

00:08

10



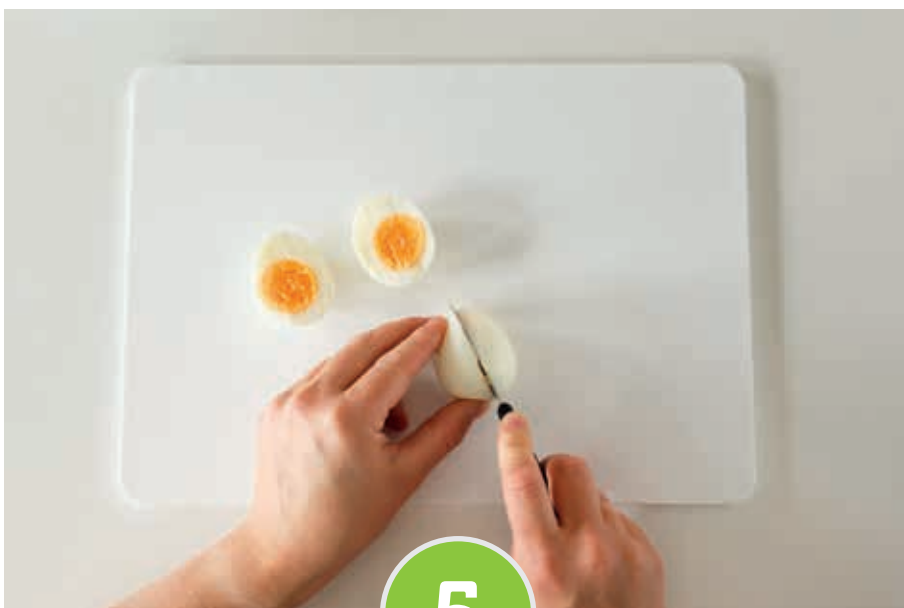
3

Zet het vuur uit en haal de eieren met de eetlepel uit de kookpan.



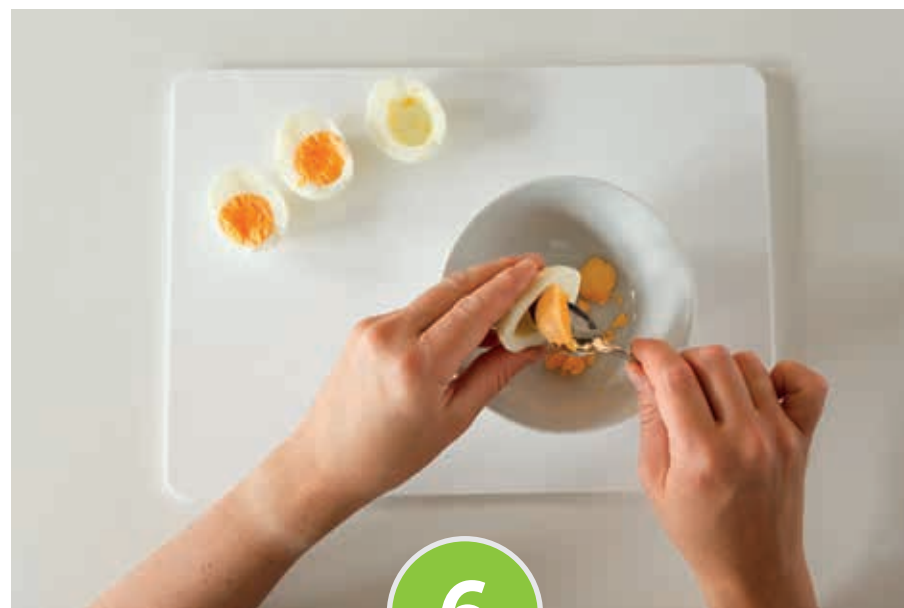
4

Pel de eieren.



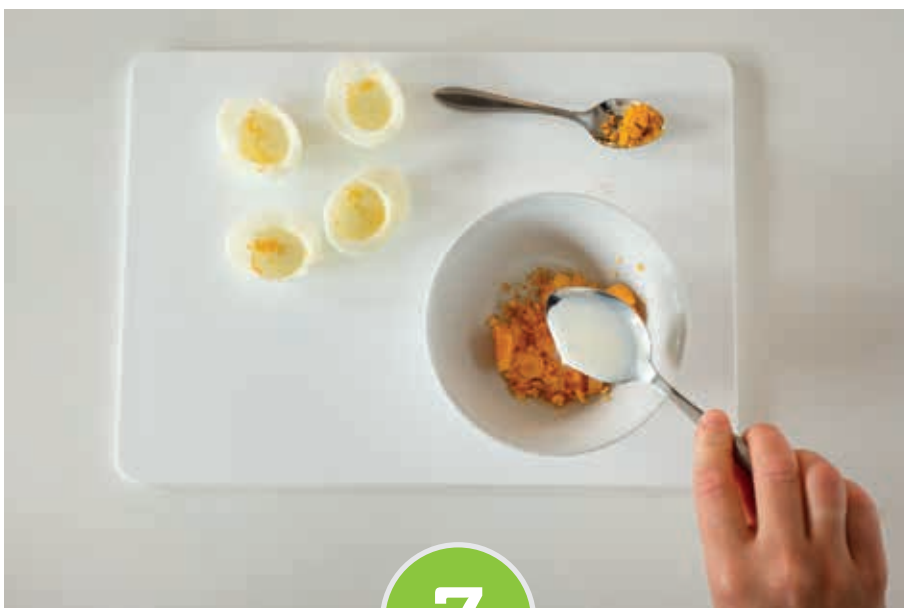
5

Snij de eieren met het mesje in de lengte doormidden op de snijplank.



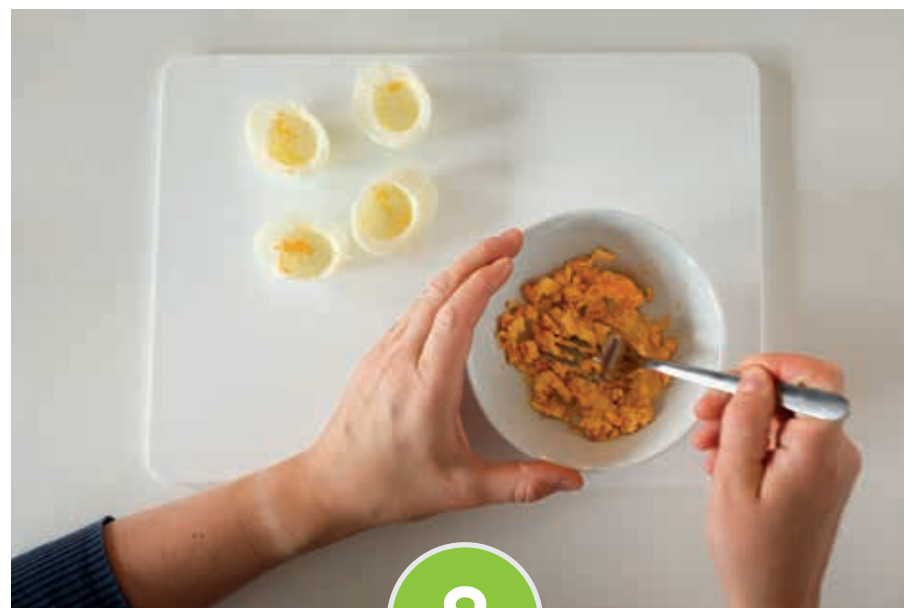
6

Haal het eigeel eruit met het theelepeltje en doe het in het schaalkje.



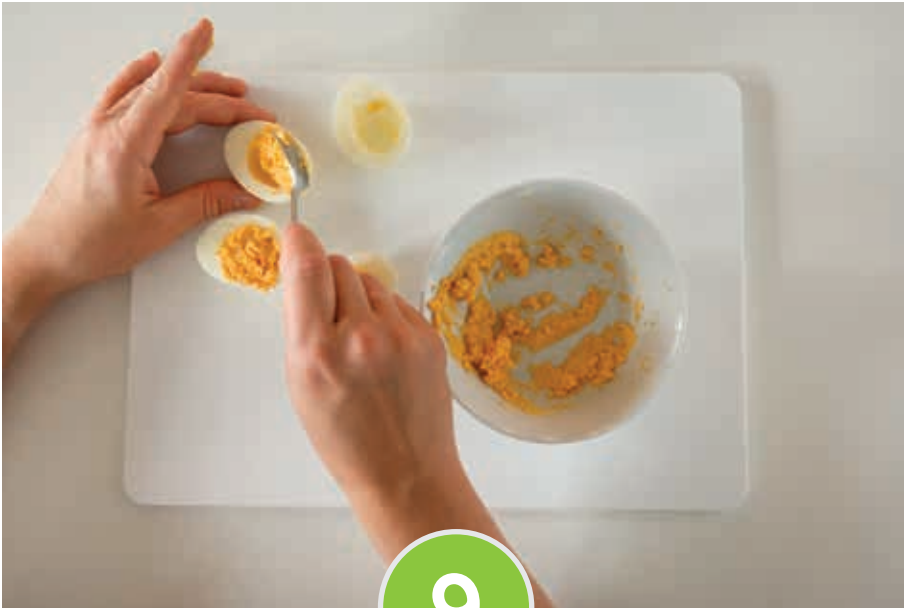
7

Doe de kerriekruiden en de twee eetlepels melk erbij.



8

Prak alles door elkaar met de vork.



9

Doe de gele vulling met het theelepeltje in de eieren.



10

Strooi de halve theelepel peterselie over de eieren.

Notities



Eet
smakelijk!