

Japanse gevulde eieren



Velthuizen
KEUKENS

🕒 15 minuten

👥 10 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

10 eieren
50 gram Japanse mayonaise
(*Kewpie Mayonaise*)
2 tl pittige knoflookchilisaus
(*Kimchee Base*)
verse bieslook
1 tl Japanse kruidenmix
(*Shichimi Togarashi*)

Stap 2 | Eieren koken

Kook de eieren zoals je gewend bent. Wij gebruiken altijd kokend water uit de Quooker, brengen dit op onze NEFF inductiekookplaat met de powerstand opnieuw aan de kook en stellen vervolgens de tijd in op 9 minuten. De eieren zijn dan medium hardgekookt, perfect voor het maken van gevulde eieren. Laat de eieren na het koken 'schrikken' onder stromend, koud water.



Stap 3 | Vulling mengen

Meng de Japanse mayonaise en de knoflookchilisaus door elkaar. Pel en halveer de eieren. Schep het eigeel eruit en doe dit bij het mayonaisemengsel, meng dit tot een glad geheel. Nu gaat dit eigeelmengsel weer terug in de halve eitjes. Je kunt dit met een lepel doen, maar wij kozen ervoor een spuitzak te gebruiken. Mooi opgespoten eitjes zien er namelijk extra feestelijk uit!



Stap 4 | Genieten

Neem een mooie schaal waar je de Japanse gevulde eieren op wilt serveren. Garneer de eieren met de Japanse kruidenmix. Snij de verse bieslook en strooi ook dit over de eitjes.

