



Glutenvrij hoort erbij!

Gevulde eieren, verschillende soorten

Ingrediënten

6 eieren
zout
1 blikje zalm
1 klein bekertje zure room
dillegroen (vers of diepvries)
klein potje zalmeitjes

Bereiding

- Kook de eieren 8 min in water met wat zout, laat ze schrikken en afkoelen
- Pel ze, halveer ze in de lengte en wip de dooiers eruit.
- Pureer voor de vulling de zalm (zonder velletjes en graten), 6 dooiers, 3 el zure room 2 el dillengroen en wat zout en peper en vul er een spuitzak met grof stervormig mondje mee
- Leg de halve eitjes op een schaal en spuit ze vol met een toef zalmroom
- Garneer de eieren met een half theelepeltje zalmeitjes en een takje dille

Variaties:

- **Met parmezaanse kaas en ansjovis**

Hak 2 ansjovisfilets en 8 zwarte olijven heel fijn. Roer dit met 2 el olijvenmayonaise en 50 gr geraspte Parmezaanse kaas door de dooiermassa. Breng op smaak met zout, peper en paprikapoeder. Vul de eihelften. Garneer met een plakje zwarte olijf en een kappertje.

- **Met zalmkaviaar en crème fraîche**

Snijd of hak 100 gr gerookte zalmsnippers heel fijn. Schep dit met 4 el crème fraîche door de dooiermassa en breng op smaak met zout, peper en wat cayennepeper. Vul de eierhelften. Garneer met een paar zalmeitjes (pot of blik, viswinkel)

- **Met bacon en tijm**

Bak 6 plakjes bacon knapperig in een droge koekenpan. Laat uitlekken op keukenpapier. Verkruimel 2 plakjes grof en de rest heel fijn. Stroop de blaadjes van 3 takjes tijm. Roer de spekkruimels, de tijmblaadjes en 3 el crème fraîche door de dooiermassa. Breng op smaak met wat peper. Vul de eierhelften. Garneer met een grof stukje bacon en minitakje tijm.

- **Met gemengde kruiden**

Knip verse tuinkruiden zoals peterselie, kervel, dragon en bieslook fijn en gebruik hiervan 5 el (of gebruik diepvries tuinkruiden). Roer de kruiden met 3 el halvanaise door de dooiermassa en breng op smaak met peper en zout. Vul de eihelften. Garneer met



een minitakje kervel en een paar bieslooksprietjes.

- **Met kerrie en komijn**

Snipper 1 sjalotje heel fijn en fruit het in 1 el olijfolie. Knijp er 1 teen knoflook boven uit. Roer er $\frac{1}{2}$ el kerrie- en een mespunt komijnpoeder bij en bak het nog 1 min. Laat het wat afkoelen. Knip een toefje peterselie fijn en roer het met het kerriemengsel en 2 el (Griekse of Turkse) yoghurt door de dooiermassa. Breng op smaak met wat zout. Vul de eihelften. Garneer met een snufje kerrievoeder en een paar komijnzaadjes.

- **Met geroosterde paprika**

Hak 2 geroosterde paprika's (pot Bonduelle) heel fijn. Rasp 1 sjalotje op de fijne rasp en meng het met 1 tl paprikapoeder, een snufje cayennepeper en 2-3 el zure room door de dooiermassa. Breng op smaak met wat zout en peper. Vul de eierhelften.

Garneer met een opgerold reepje paprika en wat paprikapoeder.

