

Gevulde eieren met olijvenkaviaar

Ingrediënten 6 pers.

6 verse eieren
2-3 el mayonaise
15 zwarte olijven zonder pit
Zout
Witte Peper
Grof zout

Bereidingswijze

- Zet 6 eieren op in koud water breng dat aan de kook. Kook de eieren vervolgens 6 minuten.
- Giet de eieren af en spoel met koud water om het garen te stoppen.
- Laat de eieren afkoelen.
- Snijd de olijven zo fijn mogelijk tot 'olijvenkaviaar', zorg dat het nét geen pasta is. Dit kun je ook met de mengkom van de staafmixer doen als je die hebt.
- Pel de eieren en snijd ze over de lengte doormidden. Maak het mes nat per ei, dan krijg je te mooiste snede.
- Snijd aan de onderkant een klein flintertje eiwit af, zodat het halve ei gemakkelijk blijft staan.
- Verwijder het eigeel en doe dat in een kom.
- Prak het eigeel samen met de mayonaise tot een gladde massa. Druk de massa zo nodig door een zeef voor een nog fijner resultaat.
- Voeg witte peper en zout naar smaak toe, en 1 tl van de olijvenkaviaar, en meng goed door elkaar.
- Vul de eieren met de eiermassa met behulp van de slagroomspruit en top af met een tl olijvenkaviaar en sprinkel daar wat korrels grof zout over.

Serveer op een platte schaal met her en der nog wat olijvenkaviaar erover gesprinkeld.

Hulpmiddelen

Scherp vleesmes
Snijplank
Mengkom
Ronde keukenzeef
Slagroomspruit (als je geen spuit hebt: doe de massa in een plastic zakje en knip een van de hoeken af, zodat er een kleine spuitmond ontstaat).

Tips

Gevulde eieren kun je op veel verschillende manieren maken. Gebruik als basis steeds de 6 eieren en 2-3 el mayonaise en wat peper en zout en ga los, zou ik zeggen. Een paar voorbeelden:

- Klassiek: Voeg 1-2 tl dyonmosterd en 1 tl dilleblaadje toe.
- Ansjovis: Snijd 4-6 ansjovisfiletjes fijn en voeg die aan de eiermassa toe.

Bron

Traditioneel recept