



# Gevulde eitjes met mousse van beenham



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

6 eieren

100 gram beenham

1 deciliter room

3 takjes krulpeterselie

peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de eieren gaar in 9 minuten. Laat ze afkoelen in ijskoud water.
- 2.** Pel de eieren en snij ze doormidden. Schep de dooiers uit de eierhelften en plet ze fijn. Hou het eiwit apart.
- 3.** Mix de beenham in een keukenrobot fijn. Klop de room stijf. Meng met de beenham, de geplette eierdooiers, peper en zout. Schep in een spuitzak. Vul de eierhelften met de mousse.
- 4.** Werk af met krulpeterselie.