



Gevulde eitjes met avocado



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

8 eieren
1 avocado
1 spaans pepertje (rood)
1 bosje koriander
1 limoen
1 scheutje olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de eieren 9 minuten en laat ze dan schrikken onder koud water. Pel de eieren en snij ze dan doormidden. Haal voorzichtig de dooierhelften uit de eieren. Doe ze in een mixbeker.
- 2.** Schil de avocado en verwijder de pit. Doe het vruchtvlees bij de dooiers.
- 3.** Voeg $\frac{1}{2}$ ontpit Spaans pepertje, een paar takjes koriander, een beetje geraspte limoenschil en wat olijfolie toe.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Mix glad.
- 6.** Schep het mengsel in een spuitzak en vul de eitjes op met het mengsel.
- 7.** Werk af met een paar ringetjes Spaanse peper en koriander.