



Hapjes
Bijgerechten

Eiermandjes

Voor 6 personen.

Ingrediënten

6 eieren
2 eetlepels paprikablokjes (fijne)
1 lente-uitje (fijngesnipperd)
2 eetlepels bieslook (gehakte)
6 stengels bieslook
1/2 theelepel paprikapoeder
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de eieren in 8 minuten half zacht in kokend water.

Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak de paprika met de lente-ui beetgaar. Kruid met het paprikapoeder, peper en zout.

Snij het hoedje van de gekookte eieren en schep er de eidooier en een deel van het eiwit uit. Meng onder de warme paprika.

Smeer de bovenkant van de eitjes in met olijfolie en dep in de gehakte bieslook. Maak met de bieslookstengels een handvatje voor het eiermandje.

Schep er het paprika-eiermengsel terug in zodat het bieslooktakje goed vast zit.

