



Hapjes
Overige

Gefrituurde eitjes met tonijnvulling

Voor 8 personen.

Ingrediënten

8 eieren (gekookt, gepeld)
50 gram paneermeel
2 eieren (losgeklopt)
peterselie (verse)
100 gram bloem

Voor de vulling

200 gram tonijn (uit blik)
1/2 lookteentje (geperst)
4 eetlepels mayonaise
1 eetlepel kappertjes
peper
zout

Voor de diehard fans van eitjes! Ideaal om een overschotje gekookte eieren om te toveren tot een superlekker hapje of bijgerecht.

Bereidingswijze

Snij de hardgekookte eitjes in de lengte doormidden. Haal voorzichtig de dooier uit het eiwit en houd apart in een kom.

Rol de eiwitten eerst door de bloem, dan door het losgeklopt ei en tot slot door het paneermeel. Herhaal en zet koel.

Maak intussen de tonijnvulling: meng alle ingrediënten goed door mekaar en voeg bij de kom met de gekookte eierdooiers. Zet koel.

Bak de gepaneerde eiwitten 2 à 3 min in een friteuse van 180°C. Schep de tonijnvulling in het gebakken eiwit en bestrooi met verse peterselie.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

