



Hapjes  
Overige

## **Gevulde eitjes in een vrolijk kleurtje**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

6 eieren (gekookt, gepeld)  
1 rode biet (in blokjes)  
2 eetlepels azijn

### **Voor de vulling**

2 eetlepels mayonaise  
1/2 theelepel paprikapoeder  
1/2 theelepel currypoeder  
1 theelepel mosterd  
2 eetlepels yoghurt  
citroensap  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Vul een steelpannetje tot halverwege met water en breng aan de kook (hoe minder water je gebruikt, hoe feller de kleur zal zijn. Zorg er dus voor dat je eitjes straks net onder water staan). Doe er de bietenblokjes en de azijn bij en laat een half uurtje pruttelen. Goed laten afkoelen.

Leg de gepelde eieren 10 minuten in het bietenwater. Haal ze er voorzichtig uit en snijd in de lengte doormidden. Verwijder de dooier en leg het wit opzij.

Prak het eigeel en meng er de mayonaise, yoghurt, mosterd, currypoeder, paprikapoeder, peper en zout en een paar druppels citroensap onder. Doe het mengsel in een spuitzak (of boterhammenzakje met afgeknipte punt) en vul daarmee het eiwit op. Bestrooi met wat verse kruiden en serveer!

#### **Tip:**

Je kan de eitjes ook afwerken met chilivlokken, sesamzaadjes, verkruimeld gebakken spek,...

