



Ik zit met een ei!

Eiersalade: 10x anders

Zelf eiersalade maken? Eitje! Je hebt er maar weinig ingrediënten voor nodig en het is supermakkelijk.

Maar je hoeft je eiersalade heus niet altijd op dezelfde manier te maken.

Deze eiersalades zijn ideaal om hardgekookte eitjes en restjes mee op te werken. Ga je voor klassiek, fancy of #nowaste? Op een boterham, een toastje of gewoon bij een salade – deze varianten smaken altijd!

Tips voor je eraan begint

- In de koelkast kan je je zelfgemaakte eiersalade makkelijk een dag of 3 bewaren.
- Selderijzout is een leuk alternatief om een extra toets te geven aan je eiersalade.
- Giet een scheutje azijn in het water voor je de eieren aan de kook brengt. Dan zullen de schalen minder snel barsten.
- Een lente-uitje smaakt al-tijd prima als afwerking!



Klassieke eiersalade

Ingrediënten:

- 5 eieren
- 4 el mayonaise (liefst met mosterd)
- 2 tl dijonmosterd
- handvol bieslook, fijngesneden
- peper & zout

Bereidingswijze:

1. Kook de eieren hard, in ongeveer 8 minuutjes. Laat ze even afkoelen onder koud stromend water en pel ze vervolgens.
2. Prak de eieren fijn met een vork.
3. Meng de mayonaise en de mosterd onder de eieren samen met $\frac{3}{4}$ ^e van de bieslook. Kruid bij met peper & zout. Werk je schaalte daarna af met de resterende bieslook

Met dat extraatje...



Eiersalade met gerookte zalm

Gebruik het recept van [de klassieke eiersalade](#) hierboven, maar vervang de mosterd door zure room. Na het mengen, voeg je 100g gerookte zalm, fijngesneden, toe.

Eiersalade met spekjes

Gebruik het recept van [de klassieke eiersalade](#) hierboven, maar vervang de dijon-mosterd door grove graanmosterd. Na het mengen, voeg je 100g gebakken spekblokjes toe.

(Let erop dat de spekjes mooi hard uitgebakken en uitgelekt zijn)

Eiersalade met curry

Gebruik het recept van [de klassieke eiersalade](#) hierboven, en ga voor een oosterse toets door enkele druppels Worcestershire saus, curry-poeder en wat kurkuma toe te voegen. Werk af met waterkers.

Tip: Ga voor extra crunch & pit door een eetlepel fijngehakte bleekselder & enkele druppels tabasco toe te voegen aan het basis-recept.



Op z'n Hollands

Gebruik het recept van [de klassieke eiersalade](#) hierboven, en voeg fijngesneden zoetzure augurkjes toe.

Next level versies...

Eiersalade met bacon & truffel

Ingrediënten:

- 6 eieren
- 150 gr ontbijtspek
- 4 el mayonaise
- 1 el gesnipperde bieslook
- 2 tl curry-poeder
- 1 kleine ui
- 2 tl truffelolie
- peper en zout

Bereidingswijze:

1. Kook de eieren hard, in ongeveer 8 minuutjes.
2. Laat ze even afkoelen onder koud stromend water en pel ze vervolgens.

3. Bak het ontbijtspek op een middelmatig vuur helemaal uit. Laat uitlekken op keukenpapier en afkoelen tot ze lekker knapperig zijn. Het is essentieel dat al het vet uit de spek is gebakken.
4. Snipper de bieslook en de ui fijn. Pel de eieren en prak ze met een vork tot middelgrote stukjes.
5. Voeg de mayonaise, curry, truffelolie, gesnipperde ui en bieslook toe.
6. Verkruiemel het gebakken spek en meng het met onder de eiersalade
7. Proef en breng op smaak met peper en zout.



Eiersalade met walnoot & appel

Ingrediënten:

- 6 eieren
- 4 el mayonaise
- 1tl curry-poeder
- 1 friscgroene appel, in stukjes
- 1 selderstengel, in stukjes
- 2 eetlepel rozijnen
- 4 eetlepels walnoten, fijngehakt
- peper & zout

Bereidingswijze:

1. Kook de eieren hard, in ongeveer 8 minuutjes. Laat ze even afkoelen onder koud stromend water en pel ze vervolgens.
2. Meng de overige ingrediënten in een grote kom, samen met de eieren
3. Kruid af met peper en zout.



Mediterraanse eiersalade

Ingrediënten:

- 6 eieren
- 8 el zongedroogde tomaten, fijngesneden
- ½ rode ui, fijngesneden
- ½ komkommer, fijn gesneden
- 8 el olijven, fijngesneden
- 120 ml griekse yoghurt
- 1 tl citroensap
- 1 el oregan
- 1 tl komijn
- peper en zout

Bereidingswijze:

1. Kook de eieren hard, in ongeveer 8 minuutjes. Laat ze even afkoelen onder koud stromend water en pel ze vervolgens.
2. Meng de tomaatjes, ajuin, komkommer en de olijven met de eieren.
3. Meng de yoghurt met het citroensap en de kruiden.
4. Roer het yoghurtmengsel onder de eieren.



Gezonde varianten

Gezonde eiersla met avocado

Ingrediënten:

- 6 eieren
- 2 rijpe avocado's, gepeld en geprakt
- 1 el citroensap
- peper, zout & oregano

Bereidingswijze:

1. Kook de eieren hard, in ongeveer 8 minuutjes.
2. Laat ze even afkoelen onder koud stromend water en pel ze vervolgens.
3. Meng het vruchtvlees van de avocado met het citroensap en de kruiden.
4. Voeg de eieren toen en kruid eventueel nog verder af.



Gezonde eiersalade zonder mayonaise

Ingrediënten:

- 4 eetlepels Griekse yoghurt
- 1 eetlepel bieslook (gehakt)
- 1 theelepel currypoeder
- 1 sjalot (gesnipperd)
- 5 eieren
- peper
- zout

Bereidingswijze:

1. Kook de eieren hard, pel ze en plet ze met een vork grof.
2. Meng de yoghurt met de bieslook, het sjalotje en kruid met het currypoeder, peper en zout.
3. Voeg de eieren toe en laat ongeveer een halfuurtje trekken.

