



Bijgerechten

Overige

## **Klassieke eiersalade**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

5 eieren

4 eetlepels mayonaise (met mosterd)

handvol bieslook (fijngesneden)

2 theelepels Dijon mosterd

peper

zout

### **Bereidingswijze**

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

Prak de eieren fijn met een vork.

Meng de mayonaise en de mosterd onder de eieren samen met 3/4<sup>e</sup> van de bieslook. Kruid bij met peper & zout. Werk je schaalte daarna af met de resterende bieslook.

