



Hapjes

## **Deviled eggs klassiek of met een twist**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor de klassieke**

6 eieren  
1 eetlepel mayonaise  
1/2 theelepel tabasco  
1 eetlepel yoghurt  
citroensap  
1 handvol bieslook (vers, fijngesneden)  
1/2 theelepel paprikapoeder  
peper  
zout

#### **Met een twist**

6 eieren  
1/2 komkommer  
6 radijsjes  
1 eetlepel mayonaise  
1/2 theelepel tabasco  
1 eetlepel yoghurt  
citroensap  
1 handvol bieslook (vers, fijngesneden)  
1/2 theelepel paprikapoeder  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

#### **Voor de klassieke versie**

Kook de eitjes hard in 10 minuten. Laat ze daarna 'schrikken' in koud water, pel ze en snij ze in de lengte doormidden.

Verwijder het eigeel uit de eitjes. Plet deze in een kommetje en voeg er de mayonaise, yoghurt, tabasco en het citroensap eraan toe. Kruid met paprikapoeder, peper en zout en meng alles goed door elkaar.

Doe het ei-mengsel in een spuitzak of in een boterhammenzakje, waarbij je een hoekpuntje afknipt en vul het eiwit op. Serveer met de bieslook en een snuifje paprikapoeder.

### **Voor de twist:**

Kook de eitjes hard in 10 minuten. Laat ze daarna 'schrikken' in koud water, pel ze en snij ze in de lengte doormidden.

Snij ondertussen de komkommer en radijsjes in dunne schijfjes, dit kan eventueel ook met een mandoline.

Verwijder het eigeel uit de eitjes. Plet deze in een kommetje en voeg er de mayonaise, yoghurt, tabasco en het citroensap eraan toe. Kruid met paprikapoeder, peper en zout en meng alles goed door elkaar. Snij ook het kontje van het eiwit weg, zo blijft hij stabiel staan.

Doe het ei-mengsel in een spuitzak of in een boterhammenzakje, waarbij je een hoekpuntje afknipt en vul het eiwit op.

Plooi de schijfjes radijs en komkommer op in 2, van onder naar boven, nu heb je de vorm van een half maantje, daarna plooi je het nogmaals in twee van links naar rechts. Plaats ze vervolgens op het eigeel. Serveer de eitjes met de bieslook en een snuifje paprikapoeder.

