Gevulde eieren

🥚

Buffet

Vegetarisch

16 hapjes

Land: Japan

Bereidingstijd: Voorbereiding: 15 min. + afkoelen. Bereiding: 10 min.

Seizoen: gehele jaar door

Ingrediënten

- 8 grote eieren
- 6 el mayonaise
- 1 1/2 theelepel wasabi pasta
- 2 theelepels rijstazijn
- 2 lente uitjes, fijngehakt (ongeveer 3 eetlepels)
- grof zeezout
- Daikon Cress en Lollo Rosso sla voor de garnering

Bereidingswijze

1. Doe de eieren in een middelgrote pan. Voeg genoeg koud water toe zodat de eieren ongeveer 1 centimeter onder staan. Breng aan de kook. Haal de pan van het vuur. Laat 13 minuten staan. Giet af en laat ze door ijskoud water schrikken.

2. Pel eieren en halveer in de lengte. Doe de dooiers in een middelgrote kom en prak met een vork tot een gladde massa. Roer de mayonaise, wasabi, azijn, en lente-uitjes. Breng op smaak met zout. Schep de vulling in de eieren. Garneer met Daikon Cress en sla-stukje.

Tenslotte

Gevulde eieren zijn echt klassieke borrelhapjes. Al jaren en jaren worden ze in de hele wereld geserveerd op feestjes en partijen en dat is niet voor niets, ze zijn heel erg lekker en ook nog eens heel eenvoudig zelf te maken. Maak ze op de dag zelf, dan smaken ze het best. Wasabi in poedervorm, die moet je mengen met gelijke delen water, of kant en klare in een een tube. Ik heb ook een variatie hierop waarbij ik de gekookte en gepelde eieren ongeveer een uur onderdompel in Chinese donkere sojasaus. De eieren krijgen een mooie bruine kleur aan de buitenkant. Doe dan een klein stukje stemgember in de holte van het ei en daarna het ei-wasabi-mengsel. Ik serveer ze meestal op een mooie schaal. Om ze niet om te laten vallen, snijdt ik een klein stukje van de onderkant af. Of serveer ze in van kleine papieren cake vormpjes. Er zijn ontzettend veel variaties mogelijk! Hier volgen er een paar. Voor **Kaviaar-Eieren**, prak je bijvoorbeeld de dooiers met 1 el zure room, 1 el mayonaise, 1 theelepel mosterd, peterselie, bieslook, tijm, peper en zout. Roer er voorzichtig 1 ons rode of zwarte kaviaar door. (Laat wel iets over voor de garnering) bewaar dit mengsel in de koelkast tot vlak voor serveren en vul dan de halve eieren (gebruik evt een spuitzak). I.p.v. de kaviaar kun je de volgende variaties toepassen! Voor **Pesto-Eieren**, meng 1,5 el pesto, 2 el olijfolie en 2 el Parmezaanse kaas met het eigeel. Bak in droge koekenpak 4 plakjes ontbijtspek in ca. 3 minuten en snijdt in kleine stukjes. Mengsel in eieren doen en garneren met stukjes spek en 4 fijngesneden blaadjes basilicum. Voor **Curry-eieren** moet je 1 uitje fruiten met 1 geperste knoflook, 1 1/2 tl chilipoeder, 1/4 tl komijn en 1 1/2 tl ketoembar. 2 el citroensap, 1 el ketchup, 4 el yoghurt, peper en zout erdoor roeren en af laten koelen en mengen met eigeel. Garneren met takjes koriander. Voor **Surinaamse-Eieren** mix je de eidooiers met 1 takje fijngesneden selderij, 2 tl honing en 2 el Faja Lobi Madam Jeanette Trafasi er doorheen. Mix dit voor ongeveer twee minuten of tot je een gladde eimassa hebt. Doe deze eimassa in een spuitzak en spuit dit in de halve eieren. Hak 1 takje selderij fijn en garneer de eieren eventueel met een klein stukje rode paprika er boven op. Voor **Avocado-Eieren** voeg je bij de dooiers een halve geschilde en ontpitte avocado en 3 gesnipperde lente uitjes. Meng dit in de keukenmachine en voeg er 1 el zure room en 2 el dressing naar keuze bij tot je een gladde vulling krijgt. Vul de eiwitten hierna met dit vulsel en versier dit met 4 verbrokkelde stukjes gebakken spek. Voor **Caesar's-eieren** doe je de dooiers van 12 eieren in een kom en rasp er 1 teentje knoflook bij en voeg daarna 2 ansjovisjes, 2 tl geraspte Parmezaanse kaas, 4 el mayonaise, 1 tl Worcestershire saus, citroensap van een 1/2 citroen, 1 tl peper en 1 fijngehakt slablaadje. Meng dit tot een gladde massa en kruid naar eigen smaak bij. Vul de eiwitten met de gladde massa en versier deze met 1 fijngesneden slablaadje. Voor **Sandwichspread-Eieren** prak je het eigeel van 12 eieren. Meng er 6 el mayonaise, 5 el sandwichspread en een mespuntje zout doorheen en roer tot een smeuïge massa. Vul de eiereen met dit mengsel en garneer met een dotje tomatenketchup.