

Pasen

Dag Leerlingen vandaag gaan wij roze gevulde eieren maken.



Ingrediënten:

6 middelgrote eieren, 1 pakje voorgekookte rode biet, drie eetlepels mayonaise, 50 ml rode wijn azijn, 4 eetlepels witte basterd suiker, peper, zout en verse peterselie.

Kook de eieren in 8 min. hard. Laat ze schrikken en pel ze. Leg de eieren in een bakje.

Pureer de bieten met het vocht, de azijn en suiker in het bakje van de staafmixer. Schenk het sap door een zeef over de eieren tot ze helemaal onderstaan. Zet afgedekt 12 uur in de koelkast.

Halveer de eieren overlangs, schep de eidooiers eruit en doe in een kom. Meng de mayonaise door de eidooiers en breng op smaak met peper en eventueel zout. Schep in een spuitzak.

Leg de eihelften op een schaal en spuit de vulling in de holtes. Snijd de blaadjes van de peterselie fijn met eventueel radijs en bestrooi de eieren ermee.

Ziet dat er niet paas vrolijk uit !!!!!!! ik wens jullie heel plezier met het maken van deze kleurrijke gevulde paaseieren.

https://www.youtube.com/watch?v=aFeT44np_e0