

## Ingrediënten

4 hardgekookte eieren M 60 g  
Mon Chou (verse roomkaas) of  
zachte roomboter of 50 g zachte  
roomboter en 2 eetl. mayonaise  
zout en cayennepeper 2 theel.  
Worcestershiresauce blaadjes sla  
ansjovisfilets of kappertjes  
groene paprika in reepjes of  
tuinkruiden

**Tijd:** 10-20 min.  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gevuld ei

### Hulpmiddelen

Gekarteld mes, plank, plastic zeef, kom, spuitzak, spuitmond met grove  
kartels, eierschaal en bestek

### Vorbereiding

Snijd de gepelde eieren overlans door met het gekartelde mes

### Bereidingswijze

Neem de dooiers eruit en wrijf ze door de zeef (eigeel verkleurt snel in  
tin) Voeg de Mon Chou en de smaakstoffen toe Vul de spuitzak en  
spuit het eimengsel in de eieren Verdeel sla over een schaal en zet  
daarop de eieren Voeg de garnering toe

### Serveertips

Ook lekker met kaviaar Eitip