

Ingrediënten voor 4 personen

Hardgekookte eieren -
fijngesnipperde ui - kerrie -
mayonaise - koffieroom -
fijngesnipperde bieslook (de
hoeveelheden van de
ingredienten zijn afhankelijk van
hoeveel eiersalade je wilt maken
en naar eigen smaak)

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Salade
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Eiersalade

Lekker voor op toast of voor op je brood!

Bereidingswijze

Pel de hardgekookte eieren en snijd, prak ze in kleine stukjes. Doe een paar eetlepels mayonaise in een schaaltje en doe daar, naar smaak, de kerrie, fijngesnipperde ui en fijngesnipperde bieslook bij. Roer dit tot een geheel. Voeg dan de koffieroom toe om het geheel wat dunner te maken. Wanneer de saus op smaak is, vermengt u deze met de fijngesneden hardgekookte eieren. Roer dit goed door elkaar. Wanneer het geheel wat aan de dunne kant is, voeg er dan nog wat mayonaise toe. Is het geheel wat dik, doe er dan nog een beetje koffieroom bij. Garneer de eiersalade met wat bieslook en serveer het met toast of stokbrood. En natuurlijk is dit ook lekker op brood naar school of naar het werk.

Serveertips

Je kunt er ook nog stukjes mandarijn, peper, zout enzovoort aan toevoegen. Er zijn nog meer variaties.