

Ingrediënten voor 4 personen

5 eieren 4 eetlepels mayonaise  
(met mosterd) handvol bieslook  
(fijngesneden) 2 theelepels Dijon  
mosterd peper zout

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja



## Klassieke eiersalade

Lassieke versie van de eiersalade die als broodbeleg of als bijgerecht geserveerd kan worden

### Bereidingswijze

Kook de eieren hard, in ongeveer 8 minuutjes. Laat ze even afkoelen onder koud stromend water en pel ze vervolgens. Prak de eieren fijn met een vork. Meng de mayonaise en de mosterd onder de eieren samen met 3/4e van de bieslook. Kruid bij met peper & zout. Werk je schaalte daarna af met de resterende bieslook.