

Ingrediënten voor 6 personen

5 eieren, klein sjalotje (of een halfje), mayonaise, 1/2 theelepel mosterd, zout, peper, kerriepoeder, scheutje koffieroom, 1 eetlepel (gedroogde) bieslook.

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Eiersalade

Lekker op stokbrood. Past goed op een buffet.

Vorbereiding

Eieren hardkoken, pellen en in kleine stukjes snijden. Sjalotje zeer fijn snipperen.

Bereidingswijze

In een schaal drie eetlepels mayonaise vermengen met de bieslook, het sjalotje (niet te veel ui!), de mosterd, scheutje koffieroom, beetje zout peper en de kerriepoeder. Tot sausje roeren. De gesneden eieren toevoegen. Ongeveer 1/2 uurtje laten intrekken.

Serveertips

Op een pistolet met een plakje gerookte zalm een schepje eiersalade doen. Ook lekker op pistolet met oude kaas!

