

Recept van de week

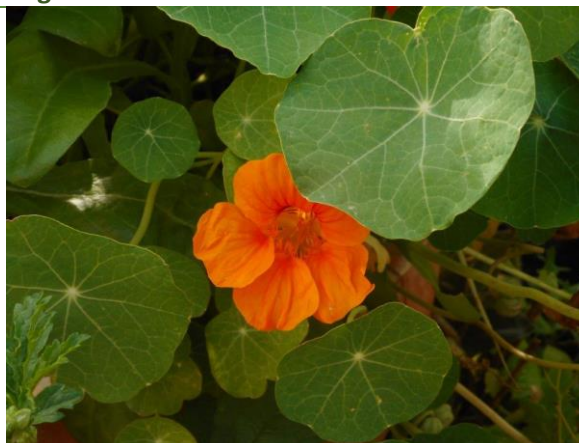
Recept nr.:	80	30 juli 2017
Categorie:	Diversen – (Borrel)hapjes	
Recept voor:	Zomerse gevulde eitjes	
		



Begoniabloemen



Zevenblad



Oost-Indische kers



Rozemarijn

Recept van de week

Inleiding:	<p>Iedereen kan wel gevulde eitjes maken. Da's niet zo moeilijk.</p> <p>'Wilde' gevulde eitjes maken is ook niet zo moeilijk, je hebt alleen wat meer ingrediënten nodig. Wees eens creatief en leef je uit!</p>
Ingrediënten:	<p>eieren, hardgekookt (reken ongeveer twee eieren per persoon) mayonaise (enkele eetlepels, om een mooi glad eierdooierpapje te krijgen) een beetje zwarte peper uit de pepermolen een beetje fijngemalen Keltisch zeezout (uit de molen of uit de vijzel) een half theelepeltje kerriepoeder een klein beetje rode paprikapoeder</p> <p>enkele bijna open knoppen van de teunisbloem (super fijn gesneden) enkele bloemen van de Oost-Indische kers (ragfijn gesneden) enkele blaadjes van de Oost-Indische kers (ragfijn gesneden) enkele blaadjes zevenblad (ragfijn gesneden) de los geritste blaadjes van twee takjes marjolein (ragfijn gesneden) de los geplukte bloemblaadjes van vier goudsbloemen (ragfijn gesneden) een paar takjes citroenkruid (ragfijn gesneden)</p>
	
<p>Blad van de Oost-Indische kers (links), bloemen van de Oost-Indische kers (midden-boven), knoppen van de teunisbloem (midden), takjes rozemarijn (rechtsboven), blad van het zevenblad (midden-rechts), bloemen van de goudsbloem (linksonder) en citroenkruid (rechtsonder)</p>	<p>Enkele ingrediënten uitgelicht: Blad van de Oost-Indische kers (links), bloemen van de Oost-Indische kers (midden-boven), knoppen van de teunisbloem (midden), takjes rozemarijn (rechts)</p>
Werkwijze:	<p>Kook de eieren hard (ongeveer acht minuten) en koel ze af met koud water.</p> <p>Pel de eieren en snijd ze in de lengterichting doormidden.</p>

Recept van de week

	<p>Haal het eigeel uit het eiwit. Je hebt nu in beide helften een kommetje. Doe de halve bolletjes eigeel in een schaal. Schep hier mayonaise bij en begin alles met een vork te prakken. Hoeveel mayonaise kunnen we natuurlijk niet zo zeggen; dat is afhankelijk van hoeveel gevulde eitjes je gaat maken. Goed mengen. Als het mengsel te droog is, doe je er nog wat mayonaise bij. Doe ook gelijk de zwarte peper, de kerriepoeder en het zout erbij.</p> <p>Snijd de teunisbloemen en de bloemen van de Oost-Indische kers ragfijn. Doe dit ook met het zevenblad, het blad van het citroenkruid en het blad van de Oost-Indische kers. Pluk de bloemblaadjes van de goudsbloem los. Meng dit alles goed door het ei-/mayonaise-mengsel. Goed mengen/doorroeren. Leg nu de halve eiwitkuipjes op een bord of een schaal. Schep met een koffielepel wat eimengsel in het holletje. Laat het er iets bovenuit steken. Vul zo alle halve eitjes. Bestuif de ei-vulling met een beetje rode paprikapoeder. Leg dan op iedere vulling een knopje van een begonia. Als je ze hebt, kun je ook hier en daar een heel klein blaadje van de begonia gebruiken om het hapje te versieren.</p>
	<p>Anneke Bleeker www.project7-blad.nl</p>