

Mimosa-eitjes met blauwschimmelkaas en walnoten

We gaan een voor een hapje.

HAPJE

Klassiek kennen we een gevuld eitje met tonijn.

Nu eens iets anders.

Benodigheden: voor 8 hapjes

4 hard gekookte eieren (11 minuten zachtjes laten koken en dan schrikken onder koud water)

1 el gehakte peterselie (koop een bussel, was – droog hak hem – rest=diepvries)

1 mespuntje cayennepeper 1 el mayonaise

1 kropje little gem (Romijnse sla)

2 el blauwschimmelkaas (Roquefort, Deense bleu)

1 – 2 el room

1 el gehakte walnoten om af te werken



Werkwijze:

Pel de eieren, snijd ze doormidden in de lengte.

Haal het eigeel uit de eieren en prak het fijn.

Meng met de room en blauwschimmelkaas.

Voeg eventueel extra room toe tot een zachte mengeling.

Kruid met peper.

Doe de mengeling in een spuitzak en vul er de eieren mee op.

Geen spuitzak? Schep de vulling met een lepeltje in de eieren.

Strooi er de gehakte walnoten over.

Werk af met een stukje kaas en bieslook.