



Oeufs mayonnaise

6 stuks

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥚 1 portie zelfgemaakte mayonaise*
- 🥚 4 takjes platte peterselie zeer fijn gehakt

ZO MAAK JE HET:

1. Leg de eieren in kokend water en kook 8 minuten.
2. Laat schrikken onder stromend koud water.
3. Pel en snijd in de lengte doormidden.
4. Leg de eieren met de snijkant naar beneden op een groot bord.
5. Lepel er wat mayonaise over.
6. Bestrooi met de peterselie.

*Meng voor de mayonaise in een kom 1 eidooier met 1 el fijne mosterd, 1 el neutrale azijn of citroensap en zout en peper. Schenk er langzaam 250 ml arachide-, maïs- of zonnebloemolie bij terwijl je stevig klopt met een garde of handmixer zodat de olie helemaal wordt opgenomen. Klop daarna voor de zekerheid nog even door.

Bron: deliciousmagazine.nl

