



## Gevulde eieren

### Zelf gevulde eieren maken

Mmmm, heerlijk zijn ze. Gevulde eieren. Heb je ze al eens vaker gemaakt? Vertel ons dan je recept. Wij hebben het meest bekende en traditionele recept voor je maar er zijn allerlei variaties mogelijk.

Duratie	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: n.v.t
Ontwikkelingsgebied	: Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



## Wat heb je nodig?

Voor 16 gevulde eieren heb je het volgende nodig:

- 8 eieren
- 1 eetlepel romige saladedressing (of mayonaise)
- 1/2 theelepel mosterd
- Zout en peper naar smaak
- 1 snufje paprikapoeder
- paprika

## Wat gaan we doen?

Gevulde eieren zijn zulke lekkere hapjes! Het lijkt best ingewikkeld, maar dat is het helemaal niet. In een handomdraai heb je dit lekkere tussendoortje op tafel getoverd.

## Aan de slag

- Leg de eieren in een pannetje net onder water. Breng aan de kook. Doe de deksel op de pan, haal van het vuur en laat de eieren 10-12 minuten in de pan liggen. Haal uit het water en laat ze afkoelen.
- Pel de eieren en snijd ze door de lengte in tweeën. Haal het eigeel eruit en meng dit met de mosterd, saladedressing en de zout en peper. Meng tot een glad geheel. Vul elk half ei met het mengsel en bestrooi met wat paprikapoeder.
- *Optioneel: Maak er met een stukje paprika leuke bootjes van voor een piraten thema of het thema zee!*



