

Mimosa eieren

Ingrediënten :

4 hardgekookte eieren
Zout

1 eidooier
1 koffielepel mosterd
1 dopje zonnebloemolie
½ eetlepel witte wijnazijn
Peper en zout

Zwarte olijf, ansjovisfilet, peterselie

Olie, mosterd en ei op kamertemperatuur !

Bereiding:

Bereiden van de mayonaise :

Plaats de vlinder in de kom en voeg de eidooier, de mosterd, de azijn, zout en peper toe.
Stel in: 2 min / Stand 4
Voeg de olie druppelsgewijs toe langs de opening in het deksel (zonder ophouden).
Hou de mayonaise apart.

Gebruikt hardgekookte eieren of onderneem volgende acties.

Reinig de kom, vul met 500g water

Stel in: 6 min. / Varoma / stand 1

Plaats het kookmandje met de eieren in de kom en stel in op 15 min./ temp. Varoma / snelheid 1.

Als de eieren gekookt zijn, afkoelen in koud water, pellen en snij in 2 helften (overlangs).
Haal het eigeel er voorzichtig uit, hou het eiwit intact. Lichtjes zouten.

Doe het eigeel in de kom en meng

Stel in: 3 sec. / stand 4

Hou van de bereiding ca. 1 soeplepel opzij voor de garnering.

Voeg de mayonaise toe aan het eigeel in de kom en mix

Stel in: 10 sec. / stand 2.

Vul de halve eiwitten met het mengsel.

Garneer met ¼ olijf, een stukje ansjovisfilet, een takje peterselie...

Bestrooi met de bereiding van eigeel die je aan de kant gehouden hebt.

