



Gevulde eierkuikens

Wat heb je nodig?

- ✿ Eieren
- ✿ Wortel
- ✿ Mayonaise
- ✿ Kerriepoeder
- ✿ Zwarte olijf
- ✿ Boterhamzakje



Hoe maak je dit?

1



Snijd een heel klein schijfje van de bodem van het ei. Zo blijft je ei goed staan. Haal het bovenste stukje van het ei en druk voorzichtig het eigeel uit het eiwit.

2



Meng het eigeel met mayonaise en kerrie.

3



Stop het mengsel in een boterhamzakje en knip hier het puntje van af. Nu kun je het ei vullen tot over de rand.

4



Neem de kleine wortel en snijd deze in dunne plakjes. Een schijfje snijd je in zes puntjes. Dit wordt het snaveltje. Voor de pootjes snijd je kleine hoekjes uit het schijfje.

5



Het afgesneden topje leg je bovenop het ei en geef het ei nu pootjes en een snavel.

6



Met een klein stukje olijf geef je jouw kuiken oogjes.

Eet smakelijk!