



## Gevulde eitjes met Cuacomole

### Ingrediënten:

Voor 16 eitjes  
8 eieren  
citroenen  
1 rijpe avocado (ongeveer 200 g)  
2 eetlepels roomkaas  
zout  
peper  
2 el rode peperkorrels  
2 lente-uitjes  
8 plakjes gerookte Rucola ( ongeveer 40 g)  
Gerookte zalm (à 40 g)

### Bereiding:

Eieren hard koken in 9-10 minuten. Afschrikken met koud water en volledig laten afkoelen. Dit kan je al eerder voorbereiden.

Ondertussen, knijp de halve citroen uit. Zet vast klaar.  
Schil de avocado, halveer en verwijder de pit. Prak het vruchtvlees met een vork tot puree en meng het met de roomkaas. Breng op smaak met zout, peper en citroensap en schep in een spuitzak met een stertuutje.

Pel de eieren en in lengte in tweeën snijden. Het eigeel voorzichtig uit de eren halen en in een schaalte doen. Misschien kan je het toevoegen aan een ander gerecht, bv eiersalade. Spuit de guacamole in de ei helften en leg er een paar bolletjes rode peper op ter garnering.

De lente uitjes wassen, en het groen in reepjes snijden. Was de rucola, en goed drogen. Gerookte zalm halveren. Kleine schaaltejes met rucola en zalm bedekken. En per schaalteje i gevuld ei erop zetten en met lenteuitje garneren.

