



## Zelfgemaakte Eiersalade met mayo

### **Ingrediënten basis:**

Stuk of 5 gekookte eieren

Zelfgemaakte mayonaise

Yoghurt

Snufje zout

Extra optie:

Stukjes paprika

Gesnipperd sjalotje of handje bieslook

Ongeveer 1 tl Kerriepoeder

Ongeveer ½ tl paprikapoeder

### **Bereiding**

Kook de eieren 6 minuten en laat ze afkoelen. Pel de eieren en doe ze in een kom. Prak de eieren met een vork. Het is persoonlijk hoe fijn je de salade wilt hebben qua textuur. Roer dan ongeveer een eetl yoghurt en een eetlepel mayonaise erdoor. Er staat ongeveer want het hangt een beetje af van de grootte van de eieren en van je persoonlijke voorkeur.

Dit is een basissalade die bijna iedereen lust. Je kan ook nog stukjes paprika, een gesnipperd sjalotje en wat kerriepoeder, paprikapoeder of bieslook toevoegen.

Als je een feestje hebt, kan je de salade al helemaal klaar maken, of je kookt alleen de eieren van tevoren. Je kan het bewaren in een afgesloten potje kan je het een paar dagen bewaren in de koelkast. (mits de salade niet een hele tijd in de warme kamer heeft gestaan)

Tip: verwacht je veel mensen maak dan de salade wat dunner, dan is het minder snel op. En een andere tip is

Heb je geen zelfgemaakte mayo, koop dan een mayo in de winkel, het liefst zonder suiker eraan toegevoegd.

