

Gevulde eieren met truffel en rode biet

Gevulde eieren met truffel en rode biet voor 6 eieren.

Bereiding:

35 minuten

Ingrediënten:

6 gekookte eieren
½ l rodebietensap
1 scheut azijn
40 g witte of zwarte truffeltapenade
malse boter
peper en zout
1 geaarde rode biet
truffelcrumble

Instructies:

1. Meng het rodebietensap met een scheut azijn.
2. Leg de koude, gepelde eieren 25 minuten in het mengsel zodat ze een fijn rood randje krijgen.
3. Snijd de eieren in de lengte doormidden en haal de dooiers eruit.
4. Weeg de dooiers en voeg hetzelfde gewicht aan malse boter toe, samen met de truffeltapenade.
5. Meng tot een homogene, zachte spread en breng op smaak met peper en zout.
6. Vul de eiwitten opnieuw met het mengsel met behulp van een spuitzak met douille.

Snijd de geaarde rode biet in dunne schijfjes en steek er kleine rondjes uit.

Leg hoopjes truffelcrumble op een serveerbord, plaats op elk hoopje een half ei en werk af met een schijfje rode biet.

