

www.ALLESKUNNER.be

Recept

vorwerk Thermomix TM5
de Alleskunner in uw keuken

info@alleskunner.be tel 050396865



Gevulde eieren



Ingrediënten: 9 eieren, 2 lente-uitjes, 100 g magere kwark (plattekaas), 70 g zongedroogde tomaten in olie, ½ eetlepel zachte paprikapoeder, peper en zout

- Doe 500 g warm water in de mengbeker, zet daarop eht varomamandje met de 9 eitjes erin. **25min./varoma/snelheid 3.**
- Haal de eieren eruit en spoel ze met koud water. Pel ze en snijd ze doormidden.
- Giet het water uit de mengbeker. Snijd 1 lente-uitje in stukjes en doe in de lege mengbeker, **3sec./snelheid 8.** Schraap naar beneden.
- Voeg de 9 eierdooiers, de kwark, 65 g zongedroogde tomaten met olie, het paprikapoeder, peper en zout toe. **5sec./snelheid 5**
- Schraap naar beneden. **12sec./snelheid 3.**
- Vul een spuitzak met een mengsel en vul de eitjes op.
- Snijd de rest van de zongedroogde tomaten in stukjes en snipper het tweede lente-uitje.
- Werk af met stukjes zongedroogde tomaat en gesnipperde lente-ui.

Dit is een recept uit het kookboek Koken met de Thermomix gemakkelijk en superlekker