



Gevulde paaskuikentjes

Benodigheden

- 4 eitjes
- Mayonaise
- Kerriepoeder
- Mosterd
- Rozijntjes
- Winterpeen

In huis

- Spuitzak
- Zout
- Peper

Aan de slag

Kook de 4 eitjes hard en laat ze daarna schrikken in koud water. Pel de eitjes en snij ze zigzaggend doormidden. Het zigzaggend snijden is lastig, dus vraag of jouw vader of moeder je hierbij wil helpen.

Haal het eigeel uit de eitjes met een theelepel. Prak het eigeel in een kom en doe wat mayonaise, kerriepoeder, mosterd, peper en zout erbij. Doe het eigeel-mengsel in een spuitzak en vul de onderste helft van de eitjes. Nu kan je de bovenkant van het eitje erop doen. Het versieren van de paaskuikentjes doe je door oogjes te maken van rozijntjes en snaveltjes van de winterpeen.

