



Luxueuze eiersalade met tuinkruiden



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

8 eieren (op kamertemperatuur)
5 eetlepels mayonaise
1 theelepel mosterd
1 eetlepel bieslook (fijngesneden)
1 eetlepel dille (fijngesneden)
1 eetlepel dragon (fijngesneden)
1 eetlepel peterselie (fijngesneden)
1 lente-uitje (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Breng een diepe pan met water aan de kook.
- 2.** Leg de eieren er voorzichtig in met een lepel en laat ze 8 minuten koken. Laat de eieren schrikken onder ijskoud water. Pel de eieren en snij ze fijn met een mesje of prak ze met een vork.
- 3.** Meng met de mayonaise, de mosterd en de kruiden. Breng goed op smaak met peper en zout.