



Thermomix eiersalade

Ingrediënten

- 2 eieren
- 50 gr mayonaise (verse of gekocht)
- 1 eetlepel bieslook
- 5 gr mosterd
- 1/2 theelepel kerriepoeder
- peper en zout
- 400 gr water



Instructies

- Doe 400 gr warm water in de mengbeker en plaats in het varommandje de eitjes en plaats het varommandje in de mengbeker. 16 minuten/varoma/snelheid 1
- Haal het mandje met de spatel uit je mengbeker en zet meteen onder koud water zodat de eieren afkoelen
- Doe het water uit de mengbeker- Voeg de mayonaise, mosterd, bieslook, kerriepoeder, zout en peper toe 10 seconden/snelheid 4
- Pel de eieren doe ze in 4 en voeg toe aan de mengbeker mix 1seconden/linksomdraai/snelheid 4
- Geniet van je vers gemaakte eiersalade op je boterham of ook lekker bij een slaatje.