Paashaas van hardgekookt ei

Wat heb je nodig?

2 hardgekookte eieren
Olijven
Wortel
Mesje
bord

Hoe maak je het klaar?

- Kook de eieren hard in 8 min. minuten.
- Schil de eieren
- Snij een ei in de lengte door midden.
- Snij van een helft van het ei een plakje af voor het lijfje. (zie foto1)
- Snij van de overige plak de oortjes, door in de lengte door midden te snijden. (zie foto2)
- Neem het tweede ei en snij hem vanaf waar je het eigeel kunt zien in de breedte door midden. Dit wordt het hoofdje. (zie foto3)
- Snij van het overige eiwit het ei door midden, dit worden de voetjes. (Foto 4)
- Het staartje snij je van de andere helft van het ei door het eiwit door midden te snijden. (zie foto 5)
- Zet nu de paashaas in elkaar.
- Snijd van de olijven 2 oogjes en een neusje van de wortel.
- Serveer op een bord.
- Eet smakelijk!!

©Surfsleutel

1)

2)

3)

4)

5)

©Surfsleutel