

Paaskuikens

Wat heb je nodig?

Minimaal 3 hardgekookte eieren

Wortel

Zwarte olijven

Mayonaise

Kerriepoeder

Zout

Peper

Mesje

Dunschiller

Kleine lepel

Vork

Borrelglasje

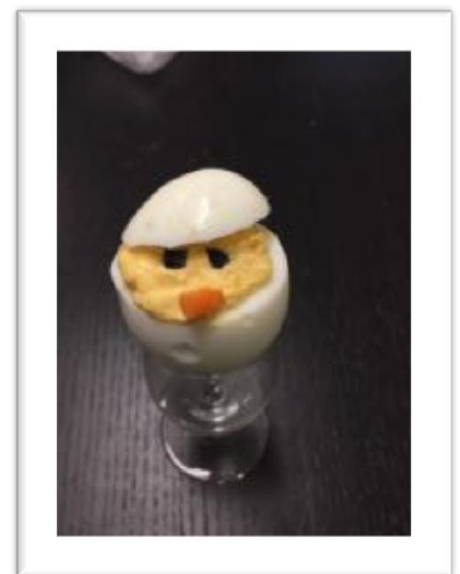


VRAAG ALTIJD
OF JE MAG GAAN
KOKEN!



Hoe maak je het klaar?

- Kook de eieren in 8 minuten hard.
- Laat afkoelen en pel de eieren.
- Snij het kopje eraf.
- Duw voorzichtig het eigeel eruit of lepel het eruit met een kleine lepel.
- Prak het eigeel met een vork fijn en maak het op smaak met mayonaise, peper, zout en kerriepoeder. Proef tussendoor om te kijken of de verhouding goed is.
- Vul het ei aan de onderkant met het eigeel mengsel.
- Schil de wortel en snij een schijfje. Snij hieruit driehoekjes voor de snavel en eventueel pootjes.
- Decoreer op het eigeel mengsel de snavel. En eventueel de pootjes. Als je het leuk vindt kun je ook een hanenkam maken.
- Snij van de olijven oogjes en decoreer ook op het eigeel mengsel.
- Vrolijk Pasen!



SURFSLEUTEL