

Ingrediënten

- 4 eieren
- 1 kleine prei, alleen het witte en lichtgroene gedeelte
- 30 g oude kaas, geraspt
- 2 el mayonaise
- 1 el Griekse yoghurt
- 1 tl mosterd
- Paar sprietjes bieslook voor garnering



Recept

Kook de eieren in kokend water circa 8 tot 10 minuten totdat ze hard zijn. Spoel ze direct af met koud water en pel ze. Hak de eieren grof.

Snijd de prei overlangs doormidden en spoel eventueel zand weg tussen het blad. Snijd het witte gedeelte van de prei in flinterdunne plakjes. Het groene gedeelte van de prei kun je bewaren voor een ander recept.

Voor dit recept gebruik ik alleen het witte en lichtgroene gedeelte van de prei omdat die een zachte, verfijnde smaak heeft. Het groene gedeelte van de prei is sterker van smaak en kun je prima gebruiken om bijvoorbeeld in de soep te doen, of gebruik voor macaroni of spaghetti.

Meng de gehakte eieren met de prei, oude kaas, mayo, yoghurt en mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi de eiersalade voor serveren met wat vers geknipte bieslook.

Bron

15/02/2018



<https://www.keukenliefde.nl/eiersalade-met-prei-oude-kaas-en-mosterd/>

Fotos

