



Eiersalade met kaas en bieslook

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

4 eieren

125 gram crème fraîche

60 gram (zelfgemaakte) mayonaise

10 steeltjes bieslook

75 gram geraspte kaas

Rogge/haver crackers om te besmeren



Eiersalade met kaas en bieslook

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Breng een pan water aan de kook en kook de eieren hard in ongeveer 8 tot 10 minuten. Laat even goed afkoelen.

Meng ondertussen de crème fraîche met de mayonaise in een mengkom. Hak de bieslook zo fijn mogelijk en voeg toe aan de mengkom. Pel de eieren, snijd in kleine blokjes en voeg met de geraspte kaas toe. Meng het geheel voorzichtig door elkaar totdat je een mooie eiersalade krijgt.

Besmeer de rogge/haver crackers met de eiersalade en genieten maar! Je bewaart de eiersalade in een weckpotje in de koelkast een paar dagen.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL