



# EIERMOUSSE

## Ingrediënten:

- 2 hardgekookte eieren
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels tomatenketchup
- peper, zout en kerriepoeder

## Benodigheden:

staafmixer, kom en schaalkje

## Bereidingswijze:

Kook de eieren ca. 7 minuten en laat ze goed afkoelen. Pel de afgekoelde eieren en snijd ze in stukken. Doe de eieren in een kom. Voeg de mayonaise en tomatenketchup toe. Voeg ook wat peper, zout en kerriepoeder toe. Mix het geheel glad met de staafmixer. Serveer de mousse in een schaalkje. Gebruik eventueel een spuitzak.

*IDDSI 4 - gladgemalen en zonder stukjes of brokjes*

*IDDSI 5 - fijngemalen en smeug, mag stukjes en brokjes bevatten van max. 4mm*



SLIKKEN

VERSLIKKEN

[www.slikkenenverslikken.nl](http://www.slikkenenverslikken.nl)