

## Een simple ei-salade / A simple Egg Salad



### **Boodschappenlijstje**

4 afbak pistolets

6 vrije uitloop bio-eieren

bosje bieslook

3 eetlepels mayonaise

1 theelepel Dijon mosterd

1 theelepel wijnazijn

zeezout & versgemalen zwarte peper

### **Optioneel:**

½ theelepel kerriepoeder

gemengde sla

### **Zo maak je de ei-salade**

#### **De voorbereiding**

Bak de broodjes af zoals op de verpakking staat en laat ze helemaal afkoelen.

Was de bieslook sprieten goed, laat ze uitlekken en snij ze in piepkleine stukjes.

Kook harde eieren in 8 minuten, laat ze schrikken en afkoelen, pel ze en hak ze grof.

#### **Zo maak je de ei-salade**

Doe de eieren in een ruime kom, doe de mayonaise erbij en maal er zeezout en peper over.

Voeg wijnazijn en optioneel kerrie toe, strooi er de bieslook over en vouw het in.

Snij de broodjes open, beleg ze met sla en schep royaal eisalade op de broodjes.

#### **Of serveer de salade met gesneden baguette, zoals op de foto**

## Een simple ei-salade / A simple Egg Salad



### Shopping list

4 pre-baked rolls

6 free-range organic eggs

bunch of chives

3 tablespoons mayonnaise

1 teaspoon Dijon mustard

1 teaspoon wine vinegar

sea salt & freshly ground black pepper, to taste

### Optional:

½ teaspoon curry powder

mixed salad

### How to make the egg salad

#### Preparation

Bake the rolls as instructed on the packaging and let them cool completely.

Wash the chives well, drain them and cut them into tiny pieces.

Boil hard-boiled eggs for 8 minutes, let them cool down and peel and chop the eggs coarsely.

#### How you make the egg salad

Put the eggs in a large bowl, add the mayonnaise and grind sea salt and pepper on top.

Add wine vinegar and optional curry, sprinkle the chives on top and fold it all in.

Cut the rolls open, cover with lettuce and generously spoon egg salad onto the rolls.

**Or serve the salad with sliced baguette, like in the picture**