

## Kaas & ei cupjes / Cheese & Egg Cups



### **Boodschappenlijst**

4 middelgrote vrije uitloop eieren  
150 gram geraspte rijpe cheddar  
1 lenteuitje  
wat bieslook, fijn geknipt  
1 eetlepel dijonmosterd  
3 eetlepels mayonaise  
1 rol bladerdeeg

### **Dit heb je ook nodig**

een mini muffin bakblik  
een vierkante koek-uitsteker

### **Zo maak je kaas- en ei cupjes**

Breng een pan met water aan de kook, leg de eieren erin en kook ze in 8 minuten hard. Zet de eieren onder koud stromend water ze zijn afgekoeld, pel en hak ze grof.

Meng in een grote kom cheddar, bieslook, lente ui, mosterd en mayonaise.

Voer er de gehakte eieren aan toe en breng goed op smaak met peper en zout.

Proef eerst, voeg meer toe indien nodig, dek de eiersalade af en zet het in de ijskast.

### **Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht**

Druk vierkantjes bladerdeeg in een mini-muffinvorm en vul ze met het kaas-ei mengsel.

Bak de kaas & ei cups 10 minuten in de oven of tot de bovenkant goudbruin gekleurd is.

Laat ze iets afkoelen en neem ze uit het bakblik.

### **Strooi er fijngeknipte bieslook over en serveer de kaas & ei cups onmiddellijk**

## Kaas & ei cupjes / Cheese & Egg Cups



### **Shopping list**

4 medium free-range organic eggs  
150g mature cheddar  
some chives  
1 spring onion  
1 tablespoon dijon mustard  
3 tablespoons mayonnaise  
1 roll puff pastry

### **You also need**

a mini-muffin tin  
a square cookie cutter

### **How to make Cheese and egg cups**

Bring a pan of water to the boil, lower in the eggs and boil them hard, in 8 minutes.  
Rinse under cold running water until cooled, shell and roughly chop.

In a large bowl, mix together cheddar, spring onion, chives, mustard and mayonnaise.  
Add the chopped eggs and season it well, with freshly ground pepper and sea salt.  
Taste and add if necessary, then cover the egg salad and chill until needed.

### **Preheat the oven to 200°C/180°C fan**

Press square pieces of puff pastry into a mini-muffin tray and fill with the cheese - egg mixture.  
Bake the cheese & egg cups in the oven for 10 minutes or until the tops are coloured golden.  
Let them cool slightly and then remove the cups from the baking tin.

**Sprinkle the Cheese & Egg cups with some chives and serve immediately**