

Librije's Winkel

Getikt eitje met Hollandse garnaltjes

Ingrediënten voor 6 personen:

- 6 verse eitjes
- ½ bosje bieslook
- 100 gram Hollandse garnaltjes
- 1 potje aioli (Eek & Eulie)
- Zolte: Spaans peperzout

Bereiding:

1. De eitjes 'onthoofden' met de eiertikker
2. Het eiwit er uit gieten en de eierschalen met de dooier in het eierrekje stomen in de stoomoven ongeveer 4 minuten op 80C stoom
3. Intussen de aioli in een kidde-spuit doen en hierop een CO2 patroon draaien, warm wegzetten
4. De bieslook fijnsnijden en mengen met de Hollandse garnaltjes en iets Spaans peperzout
5. Het garnalenmengsel op de eitje scheppen
6. De eitjes volspuiten met de schuimige aioli, serveer direct in een borrelglaasje of eierdopje