

## Spektakel Eitjes

### Ingrediënten

- 4 eieren
- de schillen van 1 ui
- 1 blikje tonijn
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel ketchup
- 1 doosje tuinkers



### Bereiding

Leg de eieren in een pannetje water en breng ze aan de kook.

Laat ze 8 minuten koken, kieper de eieren in een zeef en houd ze onder de koude kraan.

Klop met een lepel op de eierschaal totdat die vol barstjes zit, maar pel de eieren niet!

Doe de uischillen in een pan, leg de eieren erop en giet er water bij tot ze onderstaan. Laat een uurtje zachtjes pruttelen.

Haal de pan van het vuur en laat de eitjes een nachtje in het nu bruine kookvocht! Nu wordt je geduld beloond!

Pel de eieren, en je zal zien dat ze in gekke streepjes gekleurd zijn. Snijd de eieren overlans door en wip de dooiers eruit.

Doe die in een bord, samen met de uitgelekte tonijn, de mayonaise en de ketchup.

Plet tot je een mooi mengsel hebt en vul daar de eieren mee.

Verdeel de tuinkers over vier bordjes, leg er telkens twee halve eitjes op en smullen maar!

### Tip:

Hou je niet zo van vis? Dan kan je in plaats van tonijn fijngesnipperde ham gebruiken.

