

Roze eieren met aioli van La Chinata

Prachtige roze eieren met de lekkerste aioli van La Chinata

Menugang: Bijgerecht

Type gerecht: Hartig

Aantal personen: 3

Bereidingstijd: 15 minuten

Prachtige roze eieren met de lekkerste aioli van La Chinata

Bereidwijze

1. Kook de eieren in 8 minuten hard, laat ze schrikken en pel ze.
2. Maak de marinade door de bietjes te mengen met de azijn, honing en het water en maal met een blender tot een gladde massa.
3. Giet de bieten saus in een bakje en leg hier de gepelde eieren in. Zorg dat ze helemaal bedekt zijn met het mengsel. Dek het bakje dan af en zet in de koelkast. Laat de eitjes minimaal 12 uur en max 3 dagen marinieren in de roze saus.
4. Op de dag dat je ze gaat serveren, haal ze uit de marinade, spoel kort af en halveer ze in de lengte.
5. Verwijder de gele eidooiers en meng deze met de alioli, mosterd, ciderazijn, pimenton, peper en zout. Vul vervolgens de roze eieren met dit romige mengsel en maak af met verse bieslook.

Ingrediënten

- 6 gekookte eieren
- 250 gram gekookte, geraspte bieten
- 25ml rode wijnazijn
- 3 eetlepels honing
- 200 ml water
- 2 eetlepels Aioli
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel ciderazijn
- 6 eidooiers van gekookte eieren
- 1/2 theelepel sweet pimenton
- bieslook
- zout en peper

accessoires

- Blender