

Eieren met **Sao Tomé Sardines**, mimosa stijl



4 mensen



5 min voorbereiding

9 min koken

De ingrediënten

- 1 blik van 115g** van la belle-iloise Sardines met Sao Tomé Peper
- 8 eieren**
- 2 eetlepels** mayonaise
- 1 halve** limoen
- Enkele takjes** koriander en dille
- Een paar** micro-pods voor decoratie
- Zout en peper
- 1** rode ui
- 2 eetlepels** witte azijn
- 2 eetlepels** suiker

De fasen

- 1- Kook de eieren 9 minuten
- 2- Koel ze af, pel ze, snijd ze in tweeën en verwijder de dooier
- 3- Bereid de augurken: pel de rode ui, snipper fijn en meng met suiker, azijn en 15 cl kokend water
- 4- Meng in een slakom de Sardines Sao Tomé met de mayonaise en eidooiers
- 5- Voeg het limoensap en de gehakte kruiden toe. Breng op smaak met zout en peper
- 6- Vul $\frac{1}{2}$ eiwitshalen met het mengsel
- 7- Bestrooi met gehakte kruiden, spruiten en augurken van rode ui
- 8- Koel bewaren tot serveren