



Gevulde kwarteleitjes met pancetta

Wat doen jullie met de paasdagen? Brunchen, lunchen of eten jullie dan met familie? Bij mijn familie worden dit soort dagen altijd aangegrepen om gezellig met zijn alle te eten. Vaak lunchen we of we eten tapas 's avonds bij mijn ouders thuis. Zij hebben een geweldig grote leefkeuken waar we onder andere met dit soort dagen de hele middag of avond zitten te tafelen.

Ik ben benieuwd wat jullie met Pasen doen en eten, laat je het me weten via de opmerkingen? Mocht je nog recept verzoeken hebben, laat het dan vooral weten door te reageren op een blog of benader me via social media of de e-mail.

Ingrediënten voor 12 kwarteleitjes:

- 12 kwarteleitjes
- 1 kippenei
- 1 à 2 eetlepels mayonaise
- 4 plakken pancetta
- 6 stengels verse bieslook
- Olie
- Peper
- Zout

Extra benodigdheden:

- 1 spuitzak
- 1 glad spuitmondje

Kook de kwarteleitjes en het kippenei in een pan met water in 3 minuten hard. Haal na 3 minuten de kwarteleitjes uit het water maar laat het kippenei liggen, dit heeft nog een paar minuten nodig om ook hard te worden. Laat alle eieren even onder koud water schrikken.

Laat de eitjes afkoelen.

Verwarm een koekenpan met een klein scheutje olie en bak hierin de pancetta krokant. Als de pancetta krokant gebakken is leg deze dan op een keukenrol, zodat het overvloedige vet daarin trekt.

Pel in de tussentijd de eitjes en snijd het bovenste kapje eraf. Haal met de achterkant van een theelepel of de punt van een aardappelschilmesje het eigeel er voorzichtig uit. Haal ook het eigeel uit het kippenei en doe dit bij de rest van het eigeel. Prak het eigeel met een vork en meng het met mayonaise niet te veel, want het moet geen nat papje worden dus begin met 1 eetlepel. Als het te droog is voeg dan nog wat extra mayonaise toe.

Hak de bieslook fijn.

Verkruimel de pancetta en meng deze samen met de bieslook door het eigeelmengsel. Breng het eigeelmengsel op smaak met peper en zout.

Doe het eigeelmengsel in een spuitzak met een glad spuitmondje. Vul de kwarteleitjes met het eigeelmengsel.

Garneer de eitjes eventueel met een klein stukje pancetta.

Ps. Mochten de eitjes niet goed blijven staan snijd dat een heel dun randje van de onderkant, zodat die recht is waardoor het ei wel blijft staan.

Mocht je over hebben van het eigeelmengsel prak dan ook het eiwit van het kippenei en meng dat eronder. Voeg eventueel wat extra mayonaise toe en je hebt eiersalade met pancetta.