

ingrediënten (4 personen)



Voor de Mayonaise

- 2 eierdooiers
- 2 a 3 theelepels kerriepoeder
- snufje zout
- sap van 1/2 citroen
- 3 dl. olijfolie
- 3 eetlepels bieslook

6 hardgekookte eieren

Garnering

- wat fijngesneden bieslook
- wat kappertjes
- 2 tomaten
- peterselie

Bereiden

Klop de eierdooiers met het kerriepoeder, het zout, het citroensap en eventueel wat peper. Voeg druppel voor druppel de olijfolie toe, totdat de saus dik is. Proef en voeg nog wat citroensap toe, indien dit nodig is. Doe de gehakte bieslook erbij en verdeel dit mengsel over twee ondiepe schalen. Leg de in de lengte gesneden eieren op de kerrie mayonaise en bovenop de eieren de bieslook en de kappertjes. Garneer met plakjes tomaat en de peterselie.

Serveren als een lichte hoofdschotel of als voorgerecht, in het laatste geval met frisse sla.