

EIERSLA



Ingrediënten:

- eieren
- [dressing](#)
- Ui
- Citroen
- Mosterd
- peper, zout, peterselie en bieslook

Bereidingswijze:

- Pel de ui en snij deze in zeer fijne blokje.
- Kook de eieren hard gedurende 8 minuten.
- Laat de eieren afkoelen onder stromend water en pel ze.
- Prak ze met een vork fijn.
- Meng de [dressing](#), citroen en mosterd goed onder mekaar tot een homogeen geheel.
- Voeg bij de dressing-mengeling, de fijngesnipperde ui, peper, zout, fijngesnipperde peterselie en bieslooksnippers toe.
- Meng alles goed onder mekaar en laat het smaken!