



## Frisse eiersalade

### *Zelf de meest overheerlijke eiersalade maken*

Je kent ze wel, bakjes met kant-en-klare eiersalade die je in de supermarkt kunt kopen. Voor deze eiersalade is het een beetje prakken, sausje erbij, op smaak brengen en klaar is je zelfgemaakte eiersalade. Wedden dat je niet anders meer wilt...

Duratie	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: n.v.t
Ontwikkelingsgebied	: Cognitieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



### Wat heb je nodig?

- 3 hardgekookte eieren
- 3 eetlepels mayonaise
- peper & zout
- fijn gesnipperd sjalotje
- eetlepel fijngeknipte bieslook
- 2 eetlepels crème fraîche (Griekse yoghurt is een alternatief)

### Wat gaan we doen?

We maken zelf de allerlekkerste eiersalade! De salades uit de supermarkt kunnen hier echt niet aan tippen. Bovendien stoppen we er een extra stukje liefde bij, waardoor het nog lekkerder zal smaken. Doe je mee?

### We gaan beginnen!

- Kook de eieren, totdat ze hardgekookt zijn.
- Pel de hardgekookte eieren en prak ze met een vork fijn. Bepaal zelf hoe groot / klein je de stukjes wilt hebben.
- Maak een sausje van de mayonaise en crème fraîche, breng deze op smaak met peper en zout.
- Snipper een sjalotje (als je dat lekker vindt) heel fijn.
- Meng de eieren en sjalotje door het sausje, strooi er de bieslook overheen.
- Bewaar het in een goed afsluitbaar doosje in de koelkast.
- Lekker als lunch op een cracker of door de sla, maar ook lekker op schijfjes komkommer!





## Bron

- <http://www.mindyourfeed.nl/recepten/lunch/eiersalade-met-kerrie-en-mosterd/>

