



Zelfgemaakte Eiersalade

Lunch, Ontbijt & Tussendoortje



Zelfgemaakte Eiersalade

Wist je dat zelfgemaakte eiersalade niet alleen veel gezonder is dan die uit de supermarkt, maar ook véél lekkerder? En het mooiste is: je maakt het in een handomdraai!

Deze romige, smaakvolle eiersalade is perfect voor een stevig ontbijt, een luxe lunch of gewoon als lekker hapje op een toastje. En met maar een paar simpele ingrediënten – die je waarschijnlijk al in huis hebt – tover je binnen no-time een heerlijk bakje eiersalade op tafel.

Extra tip! Wil je je eiersalade nóg lichter maken? Laat de mayonaise weg en gebruik alleen Skyr. Zo blijft het heerlijk romig, maar net iets minder vet.

Je zelfgemaakte eiersalade is heerlijk op een vers volkoren broodje uit de oven, of op een cracker of toastje. Je kunt er eindeloos mee variëren.

Hoe bewaar je jouw zelfgemaakte eiersalade?

Bewaar de eiersalade in een goed afgesloten bakje of potje in de koelkast. Zo blijft hij **enkele dagen vers** – al is de kans groot dat hij binnen no-time op is.

Variatietip: Houd je van een beetje pit? Voeg een snuffje chilivlokken of een schepje sambal toe voor een pittige twist! Of ben je juist op zoek naar nog een lekker smeerseltje voor op brood of toast? Probeer dan eens onze [zelfgemaakte tapenade](#) – net zo simpel en onweerstaanbaar lekker!

ingrediënten

7 eieren

2 grote lepels Skyr

1 theelepel honing

1 kleine lepel mayonaise

1 eetlepel bieslook (vers gesneden of gedroogd)

1 theelepel mosterd

1 theelepel kerriepoeder

snufje paprikapoeder

snufje peper

bereidingswijze

1. Breng een pan water aan de kook en kook de eieren in ongeveer 8-10 minuten hard. Giet ze daarna af en laat ze 'schrikken' onder koud water.
2. Terwijl de eieren afkoelen, meng je de Skyr, mayonaise, honing, mosterd, kerriepoeder, paprikapoeder en peper in een schaal. Roer goed door tot je een smeug sausje hebt.
3. Pel de eieren en snijd ze in kleine stukjes. Voeg ze toe aan de saus en meng alles goed door elkaar. Hoe fijner je de eieren snijdt, hoe romiger de salade wordt. Houd je van een beetje bite? Laat de stukjes dan iets groter!
4. Schep de eiersalade op een vers volkoren broodje, een cracker of een toastje. Strooi er nog wat extra bieslook overheen voor een frisse touch.
5. Eet smakelijk!