

Eieren met geplette aubergines mimosa stijl



6 mensen

10 min voorbereiding

10 min koken

De ingrediënten

2 glaasjes van 105g Aubergine en kabeljauw Concassé
6 eieren
12 rode cherrytomaten
12 gele cherrytomaten
6 kleine handjes gemengde sla
2 snufjes gehakte dille (of als alternatief gehakte koriander)
1 pot Griekse yoghurt
Vinaigrette van olijfolie en rode wijnazijn om op smaak te brengen
Peper

De fasen

- 1- Kook de hardgekookte eieren en laat ze afkoelen
- 2- Maak de saus door de yoghurt te mengen met de kruiden en een snufje goede peper, en bewaar op een koele plaats
- 3- Maak elk bord op met een handvol gekruide sla, 2 rode tomaten en 2 gehalveerde gele tomaten, harmonieus gerangschikt
- 4- Pel de eieren en halveer ze
- 5- Verwijder de dooier en houd ze apart
- 6- Vul elk ½ ei met de geplette aubergine en schik in het midden van het bord
- 7- Doe een scheutje saus op elk ei en serveer de rest in een ramekin
- 8- Zeef de dooiers door een zeef en leg ze op elk bord