Feestrecept:
Gevuld ei

WEET WAT JE VIERT

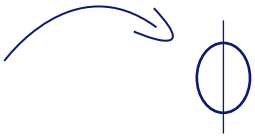
Pasen is voor christenen het belangrijkste feest van het jaar. Ze herdenken met Pasen dat Jezus na zijn dood uit zijn graf is opgestaan. De dood is niet het einde, maar een overgang naar een eeuwig leven. In de lente groeit nieuw leven en op het land komt alles tot bloei. Eitjes zijn het symbool van dit nieuwe leven. Daarom eten mensen veel eitjes met Pasen.

Wat heb je nodig?

- Eieren
- Mayonaise
- Zout
- Peper
- Bieslook

Wat met je doen?

1. Was je handen
2. Kook de eieren in 10 minuten hard
3. Pel de eieren en snijd ze over de lange kant in tweeën, zoals dit voorbeeld
4. Haal het eigeel eruit en prak het fijn met een vork in een kommetje
5. Doe er per ei 1 theelepel mayonaise bij
6. Doe er wat zout en peper bij
7. Neem per ei 1 sprietje bieslook
8. Knip in kleine stukjes en roer door het eigeel
9. Vul de eiwit helften met het mengsel



Eet smakelijk!