



## Gezonde eiersalade

### Ingrediënten:

- 4 eieren
- 1 theelepels mosterd
- 2 eetlepels magere (Griekse) yoghurt
- 1 klein sjalotje
- snuifje paprikapoeder
- snuifje kerriepoeder
- 1 eetlepel bieslook
- peper en zout

### Bereiding:

1. Kook de eieren hard in ongeveer 8-10 minuten. Laat de eieren schrikken met koud water en pel de eieren vervolgens. Snijd de afgekoelde eieren in kleine stukjes.
2. Snipper het sjalotje zo fijn mogelijk en doe in een kommetje. Voeg vervolgens de yoghurt en mosterd erbij. Breng op smaak met een snuf paprikapoeder, een snuf kerriepoeder en peper en zout en meng goed. Voeg hierbij de stukjes ei en meng nogmaals goed door. Hak de bieslook fijn en voeg dit erbij.
3. Tip: lekker op een geroosterde boterham of cracker.