**Gevulde salami**



**Ingrediënten:**

* 8 sneetjes salami
* 2 eieren
* 1 koffielepel mosterd
* 1 teentje knoflook
* 1 mespunt kerriepoeder
* 1 mespunt cayennepeper
* 1 takje peterselie (vers)
* Zout

**Voorbereiding:**

* - Pers het teentje knoflook.
- Snipper de peterselie fijn.

**Bereiding:**

* 15 min.
* 1 Kook de eieren 10 min. in kokend water. Pel ze en plet ze met een vork.
2 Meng de eieren met de mosterd, het geperste teentje knoflook, het kerriepoeder, de cayennepeper en het zout tot u een gladde mengeling krijgt.
3 Smeer deze mix op de sneetjes salami en rol in de vorm van een hoorntje.

**Afwerking:**

* Plaats de hoorntjes in een glaasje en garneer met fijngesnipperde peterselie