**Pasteitje met eiersalade en garnalen**



**Ingrediënten: 4 personen**

Bovenkant formulier

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 8 | pasteibakjes |
|  | 6 | eieren |
|  | 600 g | gebroken sperziebonen |
|  | 1 | bos radijsjes |
|  | 20 g | bieslook |
|  | 150 g | yoghurt Griekse stijl 10% vet |
|  | 100 g | Hollandse garnalen |
|  | 1 tl | Kerrie |

**Bereidingswijze:**

1. Verwarm de oven voor tot 165 ?C. Breng voor de eieren en de sperziebonen water aan de kook. Snijd de dekseltjes uit de pasteitjes, leg samen met de bakjes op een bakplaat en bak 10 min. in de oven. Kook de eieren in 8 min. hard. Kook de sperziebonen in 6-8 min. gaar. Pak ondertussen 2 kommen. Snijd de radijsjes in plakjes en doe in een kom. Snijd de bieslook fijn en verdeel samen met de yoghurt over de 2 kommen.
2. Giet de sperziebonen af, spoel kort onder koud stromend water, laat uitlekken en schep door de radijsjes met de bieslook en yoghurt. Breng op smaak met peper.
3. Giet de eieren af en spoel onder koud stromend water. Pel de eieren, doe bij de yoghurt en bieslook en prak grof met een vork. Schep er de Hollandse garnalen door, maar houd er een paar achter voor de garnering. Breng op smaak met de kerrie en peper.
4. Haal de pasteitjes uit de oven. Schep de eiersalade in de pasteibakjes, verdeel er de achtergehouden Hollandse garnalen over en leg er het kapje op. Serveer er de sperziebonensalade bij.Onderkant formulier