

Gevulde kwarteleitjes voor 14 personen

14 kwarteleitjes

5 a 6 el mayonaise

12 radijsjes

Zout peper of selderijzout

Peterselie

De kwarteleitjes in kokend water leggen, in ca. 4 minuten koken. De eitjes dompelen, af laten koelen en pellen. De eitjes halveren en de dooier eruit wippen. De dooiers met mayonaise tot een smeug mengsel roeren en op smaak brengen met peper (selderij) zout. De eitjes hiermee vullen met spuitzak, lepeltje of vorkje. De radijsjes in dunne reepjes (luciferhoutjes) snijden, hiermee op een bord een bedje maken en hierop het eitje leggen. Garneren met peterselie.