**Gevulde roze eieren**

eieren

bietensap

mayonaise
mosterd

zout en peper

witte balsamico

mosterdzaadjes

peper en zout

Kook de eieren hard. Laat ze schrikken onder koud water en pel ze.

Dompel de helft van het aantal gekookte eieren volledig onder in bietensap en laat ze een tweetal uurtjes marineren. Bewaar de andere eitjes voor later gebruik.

Zet ondertussen een eetlepel mosterdzaadjes te week in een glaasje witte balsamico.

Halveer nu de gemarineerde eieren en haal er het eigeel uit. Haal ook het eigeel uit de niet-gemarineerde eieren en meng dat met het andere eigeel. Hun eiwit gebruiken we niet.

Maak de vulling door alle eigeel te mengen met naar smaak, een beetje mayonaise, mosterd, een scheutje witte balsamico, peper en zout.

Vul een spuitzakje met een gekarteld mondstuk met het mengsel. Spuit de gemarineerde eiwitten vol in een torentje en werk af met een schepje geweekte mosterdzaadjes.

Decoreer met een plukje peterselie. Leg de halve eitjes in een passend amuseschaaltje. Dien op in combinatie met een tweetal andere amuses naar keuze.