**Gevulde eitjes met kruidenkaas en rode biet**

eieren
rode bietensap
kruidenkaas

balsamico
piment d’Espelette
dille
kervel

Maak hardgekookte eitjes. Halveer ze en verwijder het eigeel. Meng dat met 1/3 volume kruidenkaas, een scheutje rode bietensap en een paar druppels rode balsamico. Roer om tot een homogene massa. Beoordeel de kleur. Het resultaat moet een mooie dieproze kleur hebben. Voeg desnoods nog wat sap toe, zonder dat het mengsel evenwel te vloeibaar wordt.

Giet de vulling in een spuitzak met gekartelde mond en spuit de eitjes vol. Werk af met piment d’Espelette en plukjes dille en kervel.