

BESCHILDER EN VERSIER PAASEIEREN MET PLANTEN.

Neem rauwe – bij voorkeur witte – eieren. Leg er een plattepeterselieblaadje of een stukje varen op. Pak alles heel stevig in een lapje gaas of wind er een nat woldraadje rond (dit geeft streepjes). Let op: ongekookte eieren breken makkelijk.

Kook twee liter water in een pot, samen met een handvol rodekool (voor blauwe eieren), rode biet (voor roze), schillen van witte uien (voor gele) of schillen van rode uien (voor groene). Haal de groenten er na 20 tot 30 minuten uit. Doe er een handvol zout in en laat de eieren tien minuten koken.

Verwijder daarna de bladeren, de wol of het gaas van de eieren en laat die op een rooster drogen.

