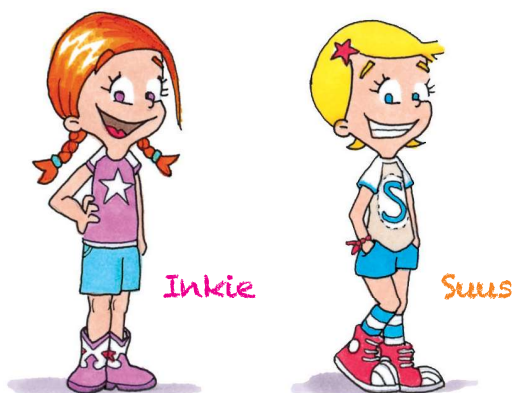


## Eieren kleuren



**W**e zijn klaar om te jongleren met echte eieren. Daarom heb ik al tien dagen alle eieren van KIP uit de tuin gehaald. Mijn moeder begrijpt er niks van. 'Het lijkt wel alsof KIP van de leg is,' zei ze gisteren. Hihi. Ze moest eens weten. We hebben nog twee eieren nodig. Even in de koelkast kijken ...

**Inkie** Jawel! Nog precies twee. En dan hebben we ook ALLE eieren. Ik hoop maar dat mijn moeder vandaag geen omelet wil maken.

**Suus** Hebben we er nu twaalf?

**Inkie** Ja. Drie voor jou, Juul en mij. En drie reserve. Want ze gaan best snel kapot.

**Suus** We kunnen ze koken. Dan zijn ze veel steviger. Bovendien geeft het niet zo'n troep als ze toch vallen ...

**Inkie** Laten we ze dan kleuren. Dat ziet er nog mooi uit ook. Hoe moet dat? Was Juul maar hier. Zij weet het vast wel.

# Recept gekleurde hardgekookte eieren

## Dit heb je nodig

- eieren (zoveel als je er wilt kleuren)
- azijn
- koffiedik: voor **bruine** eieren
- cranberrysap: voor **rode** eieren
- kerriepoeder: voor **gele** eieren
- spinazievocht: voor **lichtgroene** eieren
- sinaasappelschil: voor **lichtoranje** eieren
- verse rode kool: voor **blauwe** eieren
- gekookte rode bieten: voor **paarse** eieren
- rode ui: ook voor **paarse** eieren

Doe de eieren in een pan met koud water en breng ze aan de kook.

Doe er een kleurstof bij (zie boven) en een scheutje azijn.

Laat ze minstens vijftien minuten koken.

Even naspoelen met koud water. Klaar!

Hoe langer je een ei laat koken, hoe donkerder de kleur wordt.

