



Overige

Hartige italiaanse muffins

Voor 4 personen.

Ingrediënten

70 gram zongedroogde tomaten (fijngesneden)
40 gram zwarte olijven (ontpit, in plakjes)
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
4 eetlepels groene pesto
1 pak bakpoeder
200 milliliters melk
200 gram bloem
1 ei
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Zeef de bloem met het bakpoeder in een kom.

Klop het ei met de pesto en de melk los en giet langzaam en al kloppend bij de bloem. Spatel er de zongedroogde tomaten, de olijven en de tijm onder.

Verdeel het beslag over ingevette muffinvormpjes. Bak ze in 20 minuten goudbruin en gaar.

Keukenbenodigdheden

Oven

