



Overige

## Groentenmuffins

Voor 6 personen.

### Ingrediënten

1 theelepel Italiaanse kruiden  
2 lente-uitjes (fijngesnipperd)  
300 gram zelfrijzende bloem  
1 theelepel paprikapoeder  
1 courgette (fijngesneden)  
100 gram hesp (in blokjes)  
70 gram Gruyère-kaas  
125 milliliters yoghurt  
3 eetlepels olijfolie  
3 eieren  
1 snufje zout

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C.

Mix de bloem met het paprikapoeder en het zout. Schep er de groenten, ham, Italiaanse kruiden en de kaas onder. Breek er de eieren in en giet er de yoghurt en olijfolie bij. Meng goed door elkaar.

Verdeel het beslag over papieren muffinvormpjes en zet 20 minuten in de oven.

### Keukenbenodigdheden

Oven  
Mixer  
Muffinvormpjes

