



Hapjes
Bijgerechten

Trio van egg muffins

Voor 12 personen.

Ingrediënten

olijfolie
12 eieren
peper
zout

Voor de prosciuttomuffins

2 kerstomaatjes
4 theelepels rode pesto
2 plakjes prosciutto (in stukjes gescheurd)

Voor de courgettemuffins

1/2 courgette
4 theelepels roomkaas
1 eetlepel bieslook

Voor de spek muffins

50 gram gerookte spekblokjes
4 kerstomaatjes (gehalveerd)
50 feta (verkruid)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een muffinvorm met 12 cups in met olijfolie of gebruik bakspray.

Klop de eieren in een grote kom en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de eieren gelijkmatig over de 12 cups in de muffinvorm.

Voeg een halve kerstomaat, een theelepel rode pesto en stukjes prosciutto toe aan 4 van de cups. Roer voorzichtig door met een vork.

Voeg de geraspte courgette, de roomkaas en de bieslook toe aan 4 andere cups. Roer goed om.

Voeg de spekblokjes, de kerstomaten en de fetakaas toe aan de laatste 4 cups en roer om.

Bak de egg muffins in de voorverwarmde oven gedurende 20-25 minuten.

