



Muffins met cheddar en spek



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1/2 courgette
200 gram gerookte spekreepjes
250 gram zelfrijzende bloem
1 snuifje zout
2 koffielepels provençaalse kruiden
1 koffielepel paprikapoeder
2 1/2 deciliter karnemelk
4 eieren
1 rode paprika (zaadlijsten verwijderd en in blokjes gesneden)
2 koffielepels mosterd
150 gram cheddarkaas (geraspt)
peper

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Rasp de courgette en laat uitlekken op keukenpapier.
- 3.** Bak de spekjes in een pan zonder vetstof tot ze mooi krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Meng de bloem met het zout, de Provençaalse kruiden en het paprikapoeder.
- 5.** Voeg de karnemelk en de eieren toe en mix gedurende 2 minuten.
- 6.** Meng de courgette en de paprika door het beslag.
- 7.** Voeg de spekjes, de helft van de cheddarkaas en de mosterd toe. Meng goed. Breng op smaak met peper.



- 8.** Vet een muffinvorm in. Schep het beslag in de muffinvorm.
- 9.** Bestrooi met de rest van de kaas en bak gedurende 25 minuten in de voorverwarmde oven.