



Hartige muffins



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie
12 plakjes ontbijtspek (dun gesneden)
120 gram bacon (mager, in reepjes)
1/2 rode paprika (fijngesneden)
1/2 stronkje broccoli (fijngesneden)
4 lente-uitjes (fijngesneden)
125 gram kerstomaten (in kwartjes gesneden)
8 eieren (losgeklopt)
1 scheutje room
peper en zout
80 gram geraspte kaas
1 bosje basilicum (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Neem een muffinplaat met 12 vormpjes. Vet elk vormpje in met een beetje olijfolie en bekleed vervolgens met een plak ontbijtspek.
- 2.** Bak de baconreepjes kort aan in een braadpan met wat olie. Haal uit de pan en schep in een kom.
- 3.** Bak vervolgens de paprika en broccoli kort aan (ze hoeven niet helemaal gaar te zijn) in olijfolie. Schep ook in de kom. Laat bacon en groenten afkoelen.
- 4.** Voeg dan de lente-uitjes, kerstomaten, eieren, room, peper, zout, geraspte kaas en basilicum toe. Roer goed en verdeel dit mengsel over de 12 muffinvormpjes.
- 5.** Zet ± 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Laat afkoelen en verpak in vetvrij papier.