

## Ei muffins

Aantal personen: 4

4 eieren  
Scheutje (magere) room of melk  
Handjevol spinazie  
4 kerstomaatjes  
verse bieslook  
Handjevol geraspte kaas  
Peper en zout  
Muffinvorm + muffinpapiertjes

Verwarm de oven op 180 graden.

Stop de muffinpapiertjes in de muffinvorm en verdeel de geraspte kaas over de bodem van de vormpjes

Snij de spinazie fijn en de tomaatjes in vieren en verdeel de groenten over de vormpjes. Klop de eieren luchtig in een kom en voeg de room/melk toe. Breng goed op smaak met zout, peper en fijngesneden bieslook.

Verdeel het ei mengsel over de muffinvorm, vul ieder vormpje voor ongeveer 3/4 met ei. Bak de muffins in ongeveer 20 minuutjes af in de oven.

De ei muffins worden eerst heel hoog, maar na het bakken zakken ze in.

Haal ze zo snel mogelijk uit het bakvorm anders worden ze nattig.

Je kunt eindeloos variëren met deze muffins.

Denk aan een ei muffin met gerookte zalm, tuinerwtjes, munt, dille en zachte geitenkaas.

Of met rode paprika, courgette, tijm, peterselie, bieslook en wat feta.

