



Hartige courgettemuffins met kaas



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

300 gram bloem (zelfrijzend)
120 gram kaas (geraspt)
2 courgetten (geraspt, knijp het vocht eruit)
1 eetlepel bladpeterselie (fijngesneden)
peper en zout
180 ml karnemelk (ongezoet)
2 eieren
60 ml olijfolie
12 muffinvormpjes (papieren)
1 muffinvorm (metalen, voor 12 stuks)

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom de zelfrijzende bloem met de geraspte kaas, de courgette en de bladpeterselie. Breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Meng in een andere kom de karnemelk met de losgeklopte eieren en de olie.
- 3.** Voeg deze ‘natte’ ingrediënten toe aan de ‘droge’ ingrediënten en roer kort, tot alles nét gemengd is.
- 4.** Vul de metalen vorm met de papieren muffinvormpjes. Verdeel hierover het beslag.
- 5.** Zet 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Check met een satéprikker of de muffins gaar zijn.
- 7.** Laat vijf minuten afkoelen in de metalen vorm en zet de muffins dan op een rooster. Serveer warm of op kamertemperatuur.