



Elvea, een feest uit Italië

Eiermuffins



Ingredienten voor 12 Personen

2	lente-uien, fijngehakt
400 g	ELVEA Cubetti Verse Groenten
1	ui
	geraspte kaas
1	chilipeper
	verse koriander
9	eieren
3 eetlepels	melk
	peper
	zout

Bereiding

- Verwarm de oven voor bij 190° C.
 - Vet je bakvorm voor muffins in.
 - Verdeel een bodempje eiermengeling in elke holte.
 - Verdeel hier de Cubetti Verse Groenten over. Schik hierop de fijngesneden lente-ui en ui, de kaas, chili, koriander,... en giet er het resterende eiermengsel op.
 - Plaats de muffinvorm op het middelste rooster van de voorverwarmde oven en bak gedurende 20 à 25 minuten of tot de muffins lichtbruin en bol zijn en de eieren stevig.
 - Laat de muffins gedurende enkele minuten afkoelen voor je ze uit de muffinvorm verwijdert.
 - Maak de muffins voorzichtig los met een mes wanneer ze vastkleven.
 - Eet ze meteen op of laat ze compleet afkoelen. Bewaar ze in een plastic zakje in de koelkast of diepvries. De eiermuffins kunnen ook terug opgewarmd worden in de microgolfoven.
- Tip: Je kan naar smaak kip of ander mager vlees toevoegen, spinazie, ricotta, paprika enz.

