

Ontbijtmuffins met ei, Brugge d'Or en spek? Klinkt niet gek.



Ingrediënten:

- 2 el Brugge Boter
- 100 g Brugge d'Or, sneetjes
- 4 kerstomaatjes
- handvol verse bladspinazie
- 6 eieren
- scheutje room
- 3 sneetjes gezouten ontbijtspek
- handvol peterselie
- paprikapoeder
- peper en zout

Bereiding:

1. Verwarm de oven op 180°C. Neem een bakvorm voor muffins en vet deze in met de gesmolten boter. Neem de schelletjes Brugge d'Or en haal er ronde vormpjes uit met een glas. Leg de kaas in de bakvorm. Snij de kerstomaatjes in 4 stukken. Hak de spinazie fijn. Snij de reepjes spek in kleine stukjes.
2. Klop de 6 volledige eieren lichtjes in een mengschaal. Voeg het scheutje room bij de eieren en kruid af met peper, zout en paprikapoeder.
3. Vul de bodempjes met de gehakte spinazie; de gesneden kerstomaatjes. (2 – 3 stukjes tomaat per vormpje) en het spek. Giet het mengsel van de eieren in de bakvorm tot het voor ¾ is gevuld. Plaats in de oven voor 20 minuten. Werk af met fijngehakte peterselie.

Klaar is kaas.

3 personen
30 min
Lunch
2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/ontbijtmuffins-met-ei-brugge-dor-en-spek-klint-niet-gek>