

# QUICHEMUFFINS MET TOMAAT EN MOZARELLA

brunch of ontbijt

Benodigdheden : voor **12 stuks**

2	st	Eieren
50	gr	Spinazie – jonge
200	gr	Mozarella
2,5	dl	Melk
50	gr	Boter
1,5	el	Groene pesto
2	kl	Tomatenconcentraat (kleine potjes)
225	gr	Zelfrijzend bakmeel
		Olijfolie, peper en zout

Muffinbakvorm en OOK papieren vormpjes

Bereidingstijd: 10 minuten en 25 minuten in de oven

## Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Verarm een geutje olijfolie in een pan en slink daarin 50 gr jonge spinazie.

Doe de spinazie dan in een zeef en laat goed uitlekken. Knijp hem dan nog eens goed uit.

Snijd 200 gram Mozarella in kleine blokjes.

Klop 2 eieren met 2,5 dl melk, 50 gram gesmolten boter, 1,5 el groene pesto en 2 kl tomatenconcentraat los in een mengkom.

Doe er dan 225 gram zelfrijzend bakmeel bij en meng alles grondig tot een smeug beslag.

Kruid met peper en zout.

Leg 12 papieren muffinbakjes in de muffinbakvorm en verdeel er de mozarellablokjes en de geslonken spinazie over.

Verdeel er dan het eiermengsel over en bak de quichemuffins 25 minuten in de oven.

Je kan ook nog gebakken spekblokjes bij het beslag doen.

Smakelijk eten.

=====