

Ontbijtmuffins / lunch



Ingrediënten

- 250 g spinazie
- 150 g zelfrijzende bloem
- 200 g Pur Natur volle yoghurt
- 3 eieren
- 80 g fetakaas

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak of stoof de spinazie aan en laat uitlekken in een zeef. Meng de yoghurt met de bloem. Voeg de eieren toe en meng alles tot een glad beslag. Druk het vocht uit de spinazie en voeg toe aan het beslag.

Maak muffinvormpjes van bakpapier of vul een muffinbakblik met papieren vormpjes. Vul met een soeplepel elk vormpje tot de rand met beslag. Verdeel de geitenkaas in vlokjes over de muffins.

Bak de muffins in ongeveer 20 minuten mooi bruin. Prik erin met een prikker om te kijken of ze gaar zijn. De prikker moet er droog uitkomen.