



# Hartige eimuffins



## Ingrediënten (6 muffins)

- 1 sneetje gerookt spek (freshmart)
- 1 tomaat
- een beetje fijngesnipperd bieslook
- 100 g geraspte cheddar
- 6 eieren
- 4 eetl. melk
- olijfolie
- peper en zout
- muffinvormpjes
- 1/2 eetl. bakpoeder (optioneel)

## Vorbereiding (10 min.)

- Vet de muffinvormpjes in met een beetje olijfolie.
- Snij het spek in kleine stukjes.
- Snij de tomaat in blokjes.

## Bereiding (10 min. + 20 min. in de oven)

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Breek de eieren in een kom en meng met de melk, de kaas, het spek, de tomaat, peper en zout en eventueel een beetje bakpoeder.
3. Giet het beslag in de muffinvormpjes en bestrooi met wat bieslook.
4. Bak de eimuffins 15 à 20 min. in de voorverwarmde oven.

Eet ze meteen op of zet ze in een doosje in de koelkast voor de volgende ochtend. Ook lekker met fetakaas, broccoli, ham en spinazie!