



*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 vastklevan.
  - 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.

