

Recept ontbijtmuffins met Looye Honing tomaten

Ingrediënten

- 200 gram Looye Honingtomaten
- 2 eieren
- 100 ml zonnebloemolie
- 250 ml halfvolle melk
- 200 gram volkorenmeel
- 50 gram havermout
- 2 theelepels bakpoeder
- 10 gram bieslook, fijngesneden
- 100 gram 30+ kaas, geraspt

Hoe maak je ze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (hete lucht)
2. Meng de eieren, zonnebloemolie en melk in een beslagkom.
3. Voeg hier volkorenmeel, havermout, bakpoeder, bieslook en 2/3 van de kaas aan toe. Roer dit goed door zodat er een mooi beslag ontstaat.
4. Verdeel de muffincups over de muffintray en schep de cups tot net iets onder de rand vol.
5. Snij de tomaten door midden en verdeel over de muffins.
6. Bestrooi met de rest van de geraspte kaas.
7. Bak de muffins 30 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.

Eet smakelijk

