




SMAKELIJK ETEN



Hartige cupcakes

Deze mini cupcakes maak je eenvoudig, met restjes groente.

-  12 personen
-  30+ minuten
-  voorgerecht, lunch

Ingrediënten:

- 6 eieren
- 4 eetlepels halfvolle melk
- 4 eetlepels geraspte 30 + kaas
- 1 kleine paprika
- 2 bosuitjes

Materialen:

- Muffinbakvorm voor 12 stuks + 12 papieren cakevormpjes

Bereiding:

1. Warm de oven voor op 180° C.
2. Plaats de cakevormpjes in de muffinvorm.
3. Klop de eieren met de melk los. Klop er de geraspte kaas door.
4. Vul iedere vorm met blokjes paprika en ringetjes bosui en verdeel het eimengsel erover.
5. Bak de cupcakes in 15-20 minuten in de oven gaar en goudbruin. Laat ze iets afkoelen voor je ze uit de vorm haalt.

Variaties:

Kies een andere vulling: doperwten met verse basilicum, halve kerstomaatjes met tijm, gebakken champignons met rode ui, broccoliroosjes.