

# ÆGGEMUFFINS MED BROCCOLI OG SKINKE

## Tip:

Æggemuffinsene kan sagtens fryses, hvis du skulle få nogen tilovers.

*Super enkle æggemuffins med broccoli, der er ultra nemme at bixse sammen. De kan sagtens fryses, så man hurtigt kan fremtrylle en lækker morgenmad, brunch eller frokost.*



TIL

- 6 æg
- 175 g hytteost
- $\frac{3}{4}$  tsk salt
- peber
- $\frac{1}{2}$  broccoli
- 125 g skinketern (eller skinkestrimler)
- evt. olie (til at smøre formen med)
- evt. revet ost

## FEDTFATTIG

Blend æg og hytteost sammen, og krydr med salt og peber. Skær broccolien ud i små, fine buketter, og tilsæt dem sammen med skinketern.

Fordel æggemassen i muffinsforme af silikone eller metal (smør dem evt. med olie først). Fyld kun formen  $\frac{3}{4}$  op, for de hæver lidt i ovnen.

Top evt. dine æggemuffins med revet ost, og bag dem ved 200 grader i 20-25 minutter.