

ÆGGEMUFFINS MED SKINKE OG TOMAT

Æggemuffins er en nem måde at lave æg på, og her er de fyldt med skinke og frisk tomat. De kan bruges til både morgenmad, frokost og forret, og da de passer sig selv det meste af tiden, er de også ideelle, hvis man skal have gæster til brunch.

Til

- 10 æg
- 1 dl mælk
- 2 tsk oregano
- 1 tsk salt
- $\frac{1}{2}$ tsk peber
- smør eller olie til muffinsformene
- $\frac{1}{2}$ løg
- 1 tomat
- 100 g skinketern

Slå æggene ud i en skål, og pisk dem med mælk, oregano, salt og peber.

Smør en muffinforme (i gummi eller metal), og fordel æggeblandingen i formene.

Bag dem i ovnen i 5 minutter ved 200 grader.

Hak løg fin, og skær tomat i små tern. Fordel løg, tomat og skinke i dine æggemuffins, og bag dem i yderligere 20 minutter.

Grunden til, at fyldet først tilsættes efter 5 minutter, er, at det ellers ville falde til bunds.

