

ÆGGEMUFFINS MED SPINAT

Nem og smart opskrift på lækre æggemuffins fyldt med spinat og omviklet med dejlig sprød bacon. De er helt ideelle, hvis man f.eks. får gæster til brunch eller vil forkæle familien. Og så kan de tilmed fryses ned og tøs op i mikrobølgeovnen, når man har brug for dem.

Til

- ca. 1 spsk smør eller smagsneutral olie
- 12 skiver bacon
- 8 æg
- 4 spsk mælk
- 100 g revet ost
- 50 g spinat
- salt
- peber



Forvarm ovnen til 175 grader.

Smør en muffinform (i gumme eller aluminium) med lidt smør eller smagsneutral olie.

Kom en skive bacon i hvert hul i muffinformen, så skiven dækker kanten hele vejen rundt. Sæt muffinformen med bacon ind i ovnen, og lad baconen bage alene i 5-10 minutter. Tag formen ud af ovnen.

Pisk æg og mælk sammen i en skål, og tilsæt revet ost. Hak spinatbladene groft, og tilsæt også dem sammen med lidt salt og peber.

Fordel æggeblandingen jævnt i hullerne i muffinformen, og bag dem færdige i ovnen i ca. 25 minutter, til æggemassen er stivnet.

Æggemuffinsene kan fryses og optøs i mikrobølgeovn