

Ingrediënten voor 6 personen

6 eieren 2 bosuitjes, in ringen
gesneden versgemalen peper en
zout 50 g geraspte kaas 6
plakken ontbijtspek Olie om de
bakvorm mee in te sprayen

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Wereld

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Bacon ei muffins

Deze bacon ei muffins staan te gek op de brunch of lunch tafel. Weet je wat ook zo fijn is? Deze muffins neem je ook heel gemakkelijk mee naar een feestje, picknick of paasbrunch. Daarnaast zijn ze heel makkelijk te maken en lust bijna iedereen ze!

Hulpmiddelen

Cupcakevorm, garde en mengkom

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Meng de eieren met een garde in de mengkom met de bosui, de helft van de geraspte kaas, peper en zout.
3. Spray de bakvorm in met de olie of smeer ze in met een kwast. Verdeel de ontbijtspek over de bakvorm. Per vormpje in een cirkeltje. Je maakt er 6. Giet hier het eimengsel bij en verdeel de rest van de kaas over de muffins.
4. Plaats de vorm ongeveer 20 minuten in de oven.