

Ingrediënten voor 6 personen

150 gram boekweitmeel 60 gram
amandelmeel 1/4 rode paprika
1/4 gele paprika 1/4 groene
paprika 6 eieren 150 milliliter
water 1 theelepel bakpoeder
kerriepoeder cayennepeper zout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Europees

Soort_gerecht: Ontbijt

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

gevulde ei muffin

Dit recept is heerlijk vooral als je van ei houdt . dus ei liefhebbers let op het kweil kom uit je mond vallen

Hulpmiddelen

Gewone muffinvorm of silicone muffin .

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 180 graden. kook de eieren 3,5 minuten in kokend water zodat ze half zacht en half hard zijn. het is balangerijk dat ze nog niet helemaal hard gekookt zijn , omdat ze ook nog in de oven gaan . laat de eieren schrikken met koud water en pel ze dan voorzichtig .meng in een kom het boekweitmeel en het amandelmeel ,water, bakpoeder en kruiden . snijd de paprika's in kleine stukjes en voeg toe aan de kom . vet de muffin vorm in . ik heb een silicone muffinvorm gebruikt omdat ik het makkelijker vind om de muffins uit de vorm te krijgen maar je kunt ook gewoon een normale muffin vorm gebruiken .schep een muffinvormpje voor de helft vol met beslag.druk er voorzichtig een ei in en schep er beslag overheen todat het vormpje vol is .herhaal dit tot al het beslag op is en de 6 muffinvormpjes vol zitten met beslag.bak de muffins in 30 minuten gaar in de oven . laat ze eerst goed afkoelen voordat je ze uit het vormpje haalt.

Serveertips

Als je nog paprika over hebt strooi dan nog een beetje op het bord ziet er leuk uit

