

HARTIGE MUFFINS MET RAS EL HANOUT EN CHORIZO



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Ras el hanout
kruidenmix 450g



Bresc Tomaten tapenade
1000g



Bresc Tomaten tapenade
325g

INGREDIËNTEN

10



- 350 g bloem
- 250 g kaas, geraspt
- 125 g Bresc Zongedroogde tomatentapenade
- 125 g chorizo
- 50 g bakpoeder
- 25 g Bresc Ras el hanout
- 5 st eieren
- 315 ml melk
- 5 takken tijm

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de chorizo klein. Vermeng de eieren, bloem, melk, 2/3 van de kaas, tomatentapenade en Ras el Hanout tot beslag. Voeg daarna de bakpoeder toe en de blaadjes tijm. Vul de muffinvormen met het beslag. Bestrooi met het restant van de kaas. Bak de muffins gedurende 15 minuten in de oven op 180 °C.