

MATMUFFINS

Ca 12 stk:

- ✓ 75 gr smør/margarin
- ✓ 7 dl hvetemel (vi bruker halvt om halvt med hvetemel og sammalt hvete)
- ✓ 1 ts salt (vi reduserer saltmengden til 1 ts)
- ✓ 2 ss bakepulver
- ✓ 3 dl vann
- ✓ 4 egg
- ✓ 150 gr gulost, revet
- ✓ 1 boks «Picnic-kalkun»

Smelt smøret og la det avkjøle litt. Bland hvetemel, havregryn, salt og bakepulver i en arbeidsbolle. Hell vann i smøret slik at væsken blir lunken. Visp eggene lett sammen med en gaffel. Ha egg og væsken i det tørre. Del skinken i små terninger og ha den i røren. Fordel røren i muffinsformer (vi bruker store), og stek ved 225 grader i ca 20 minutter på midterste rille. Avkjøles på rist.

Matmuffins kan spises til salater og supper, er gode som rett alene, og ypperlig som turmat. Vi har også servert matmuffins på foreldremøte i barnehagen. (

Kalkunskinka kan også byttes ut med grillet kylling delt i små biter. Det har vi gjort. (