Matmuffins med ost, tomat og oliven

Ingredienser



♥ 2 dl hvetemel
♥ 2 dl fint sammalt hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts maldonsalt
♥ 2 egg
♥ 1,5 dl melk
♥ 1 dl crème fraîche
♥ 100 g brie
♥ 100 g cheddar
♥ 100 g soltørkede tomater
♥ 100 g stenfrie, sorte oliven

Pynt:
♥ 1 neve fersk timian
♥ 12 cherrytomater
♥ 100 g cheddar

Fremgangsmåte

Bland sammen mel, sammalt mel, bakepulver og salt i en bolle.

Visp sammen egg, melk og crème fraîche i en annen bolle.

Ha det våte i det tørre og rør deigen raskt sammen med en slikkepott (ikke rør mer enn nødvendig for å deigen blandet.

Skjær brieosten opp i terninger. Riv cheddarosten. Hakk opp soltørkede tomater og del oliven på midten. Vend dette forsiktig inn i deigen.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene. Del cherrytomater på midten og stikk de såvidt ned i deigen. Legg litt fersk timian på toppen av hver muffins og dekk med revet cheddar.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 20-25 minutter.

Tips

♥ Jeg har brukt marinerte soltørkede tomater og oliven som jeg lot renne godt av seg før jeg delte dem opp i mindre biter og tilsatte deigen. Soltørkede tomater og oliven setter nokså skarp smak på disse matmuffinsene, som jeg er veldig glad i, men som sagt går det fint å bytte ut ingrediensene hvis du ønsker. Kombinasjonen fetaost, hakket vårløk og noen spinatblader er for eksempel supergod. En barnevennlig variant som også er populær blant voksne er å bruke terninger av gulost og skinke. Vegetarvariant med løk, tomat, brokkoli, mais og paprika er også veldig godt!Prøv deg frem og finn din favoritt!

♥ Du bør bruke muffinsbrett slik at muffinsene holder fasongen under stekingen.

♥ Matmuffinsene holder seg gode et par dager, men du bør pakke dem godt inn i plast så de ikke blir tørre og oppbevare dem kjølig. De er også fine å fryse og tiner nokså raskt!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/matmuffins-med-ost-tomat-og-oliven