



Heerlijke Italiaanse hartige muffins!

NODIG

- 12 muffins
- 40 minuten

- 225 gram bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 1 gegrilde paprika uit pot
- 50 gram zwarte olijven
- 1 ei
- 225 ml melk
-

ZELFGEMAAKTE PESTO:

- 15 GRAM pijnboompitten
- half potje zongedroogde tomaten met olie,
- 2 tenen knoflook,
- handje vol verse basilicum,
- 30 gram parmezaanse kaas
- scheut olijfolie
- naar smaak peper en zout

DOEN:

1. Verwarm de oven op 180 ° C. Zeef de bloem met het bakpoeder boven een kom. Snijd de paprika in kleine blokjes en de olijven in dunne ringen. Maak in het midden een kuiltje.
2. Maak de pesto: doe in een blender geroosterde pijnboompitten, zongedroogde tomaten met olie, knoflook, basilicum, parmezaanse kaas, olijfolie, naar smaak peper en zout en mix tot een pasta. Roer in een kom het ei met een vork los. Roer de pesto en de melk erdoor. Schenk het mengsel in het kuiltje van bloem en mix tot een beslag.
3. Verdeel het beslag in een ingevette muffinvorm (of gebruik papieren muffincups en zet deze in muffinvorm). Rangschik de olijven en paprika op de muffins. Zet de vorm 20 minuten in de oven, totdat het gaar is. Serveer de muffins met een frisse rucola salade!

lekker
hartig!



WWW.BONAPETIT.NU