

HARTIGE MUFFINS MET RAS EL HANOUT EN CHORIZO



INGREDIËNTEN

4

- 140 g bloem
- 100 g kaas, geraspt
- 50 g Bresc Zongedroogde tomatentapenade
- 50 g chorizo
- 20 g bakpoeder
- 10 g Bresc Ras el hanout
- 2 st eieren
- 125 ml melk
- 2 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.

GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Ras el hanout kruidenmix
450g



Tomaten tapenade 1000g



Tomaten tapenade 325g