

Image not found or type unknown



Oppskrift

Paimuffin med bacon

Image not found or type unknown



Paimuffin er en veldig morsom måte å servere egg på. Overrask barna dine med en morsom og god frokost.

1

Slik gjør du

Del bacon og brokkoli i biter, finsnitt vårløk og del cherrytomater i to. Fres baconbitene sprø i en varm panne. Vend inn brokkoli og stek videre i 1 minutt. Sett til side og vend inn vårløk og cherrytomater.

2

Pisk sammen

Pisk egg med fløte, salt og pepper. Vend inn halvparten av osten.

3

komponer i muffinsfor og sett i ovnen

Rull ut paideigen og del i 8 biter. Press hver bit ned i en smurt muffinspanne eller muffinsformer av aluminium. Fordel brokkoli- og baconfyllet i og hell over eggeblandingen.

Dryss resten av osten over og stek i ovnen til eggestanden har satt seg og paideigen er gyllen, ca. 20 minutter.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Stjernebacon 2 pk
Brokkoli 0,5 stk
Vårløk 4 stilker
Cherrytomater
Prior egg 4 stk
Fløte 4 ss
Revet ost 4 dl
Ferdig paideig 1 pk

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose