

Æggemuffins med seranoskinke og frisk rosmarin

Mandag 9. januar 2023

Ingredienser

1 pakke Seranoskinke – ca. 5 styks i
én pakke

4 æg – ét æg pr. skive Seranoskinke

Frisk rosmarin

4 stk. Cherry tomater

Salt og peber

Lidt olie til smørelse af formen

Fremgangsmåde

Smør 4 muffinsforme med olie og læg seranoskinke rundt i bund og kanter af en muffinsform

slå ét æg ud i hver form, uden at blommen går i stykker

Skyl rosmarin og cherrytomater, og skær tomaterne over i halve. Fordel tomater og rosmarin ned i formene – brug en halv eller en hel tomat, men pas på at ægget ikke løber ud over kanten. Den hæver sig når den bliver bagt

Kom lidt salt og peber på toppen.

Bag æggemuffins ved 175 graders over- og undervarme i 17 minutter, hvis du gerne vil have en flydende blomme – hvis ikke, giv dem 20 minutter i ovnen.

Tag dem ud af ovnen og lad dem stå og samle sig i et par minutter, inden servering.

Serveres med lidt brød.

Dette er mere en Brunch ting end en forret