



GENERELL

Äggmuffins med Parmiggiano

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Äggmuffins med parmesan, bacon och gräslök. Låter inte det som det perfekta mellanmålet eller kanske som en del av brunchen?



INGREDIENSER

4 st ägg
salt & peppar
1 dl grädde
1 dl färskost med kvarg
1,5 dl grovriven parmesanost
bacon (knaperstekt)
finhackad röd lök
färsch hackad gräslök

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200°. Vispa ihop ägg, salt, grädde och färskost till en jämn smet. Tillsätt osten. Spraya en muffinsform eller formar med smör- & rapsolja. Häll i äggsmeten. Grädda mitt i ugnen 10-15 min. Låt svalna. Toppa med

knaperstek baconkrisp, hackad rödlök & gräslök.