

Hartige courgette/Quinoa muffins

Ze zijn ook heerlijk met een fijngesneden gebakken ui erdoor in plaats van courgette.

Ingrediënten

- Handje gesneden groene stengels van bosuitjes
- 1 kleine courgette
- 3 eieren
- 2 tl-wijnsteenbakpoeder
- ½ tl zout
- Snufje peper
- ½ tl-komijnzaad
- 1 tl-knoflookpoeder
- 3 el gesmolten roomboter
- 100 gram quinoameel

Zo maak je het:

Verwarm de oven op 180 graden.

Rasp de courgette, klop de eieren en boter luchtig, roer de courgette en bosuitjes door het mengsel. Voeg het meel, beetje bij beetje toe en stop wanneer het mengsel dik genoeg is. Het moet een stevig beslag zijn.

Verdeel het beslag over 6 muffinvormpjes en zet 20 minuten in de oven.

Bestrooi met beetje oude kaas of niet:) Eet smakelijk!

