

SAMEN BAKKEN

VANAF
? JAAR

??
MIN.

Yum! Eiermuffins. Een feestje én eitje om samen te bakken met de kinderen voor vaderdag. Binnen een handomdraai staan deze blije eiermuffins gevuld met sterke spinazie, doperwtjes en mozzarella op tafel. Dat wordt smullen!

Ingrediënten voor 12 muffins.

- 6 eieren
- 1tl paprikapoeder
- 20g (voorgekookte) doperwtjes
- 30g spinazie
- 1 mozzarellabol
- een scheutje (plantaardige) melk
- olijfolie

Benodigdheden

- Weegschaal
- Bakblik voor muffins
- Mengkom
- Vork om te mengen
- Mes
- Snijplank
- Keukenpapier
- Oven



Aan de slag

- Neem het recept goed door voordat je samen met je kleine bakhulp aan de slag gaat.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Geen voorgekookte erwten? Kook ze dan in 3 minuten gaar.
- Laat de kleine keukenhulpjes hun handen wassen
- Meng samen de 6 eieren in de mengkom met een vork
- Voeg samen met je keukenhulpjes een klein scheutje melk en een theelepel paprikapoeder toe aan het eiermengsel en roer door
- Doe wat olijfolie op een keukenpapiertje en vet het bakblik in.
- Verdeel samen met de keukenhulpjes, de mozzarellabol, doperwtjes en spinazie over de muffinvormpjes.
- Verdeel het eiermengsel vervolgens over de 12 muffinvormpjes.
- Zet de blije eiermuffins voor 25 minuten in de oven.

Let op! Het ei moet volledig gestold zijn, en kan wat inzakken nadat het uit de oven is gehaald, dit hoort.

Allergenen:

Dit recept bevat ei en koemelk.

Klaar?

Laat de muffins afkoelen en smullen maar!

EEN BLIJ EI HOORT BIJ HET
VADERDAGONTBIJT ERBIJ!

Madaga

HAPJE VOOR HAPJE
VERLIEFD OP ÉCHT ETEN

Deel jullie creaties en tag ons!
#smaakontwikkelingsavontuur



madaga_kindervoeding