Muffin van ei, kaas & Kalkoencharcuterie

10 personen



Ingrédients

- 100 g Kalkoenlardinettes®
- 75 g Turkey Bacon
- Scheutje olie
- 50 g gemalen kaas
- 2 tomaten
- Enkele plukjes peterselie
- 10 cupcake vormpjes
- 10 eieren
- 5 cl melk
- 1 koffielepel bakpoeder
- Peper en zout

Méthode de préparation

Snij de Turkey Bacon in lardons en bak deze samen met de Kalkoenlardinettes® aan in een scheutje olie.

Leg de papieren cupcake vormpjes in een muffin bakplaat of bak in vuurvaste vormpjes.
Leg de gebakken Kalkoenlardinettes® en de Turkey Bacon in de vormpjes.

Strooi de gemalen kaas over de kalkoen.

Emondeer de tomaten, snij ze in vier en haal er de zaadjes uit. Snij het tomatenvlees in brunoise en leg deze op de kaas.

Breek de eieren in een kom en voeg er de melk, bakpoeder, peper en een snuifje zout aan toe. Klop goed los en giet dit mengsel in vormpjes. Bak deze af in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ± 6 min.

Werk af met plukjes peterselie en serveer met wat toast.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be