

## Warme eiermuffins

### Ingrediënten voor 8 stuks

6 eieren

100 gram cherry tomaatjes

50 gram verse doperwtjes

2 lente uitjes

Handje platte peterselie

Handje bieslook

25 gr geraspte kaas

Peper en zout

Muffinvorm

### Aan de slag!

Vorbereiding: **40 minuten**

De oven voorverwarmen op 180 graden Celcius. De muffinvorm invetten.

De tomaatjes wassen en in vieren snijden. De lente uitjes snijden in kleine ringetjes. Peterselie en bieslook fijn snijden. Verdeel daarna de lenteuitjes, de doperwten en tomaatjes over de bodem van de muffinvorm.

Klop de eieren luchtig en voeg de vers gesneden kruiden toe. Meng daarna de kaas er doorheen met wat peper en zout. Giet daarna het eimengsel over de groenten in de muffinvorm.

Nu afbakken in 30 minuten of wanneer de bovenkant van de muffins goudbruin van kleur is. Daarna even laten afkoelen in de oven.

*Enjoy your meal!*

