



HET WITTE GOUD

Aspergemuffins met ham en kaas

12 MUFFINS

⌚ 15 + 30 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 50 g ongezouten roomboter
- 🍴 175 g tarwebloem
- 🍴 15 g bakpoeder
- 🍴 1 tl gedroogde dragon
- 🍴 150 g geraspte gruyère
- 🍴 1 middelgroot scharrelei
- 🍴 200 ml halfvolle melk
- 🍴 75 g ham, blokjes
- 🍴 3 el panko

MATERIAAL: steelpan, muffinvorm 12 holtes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Maak de asperges schoon en snijd in stukjes van 1 cm.
3. Hou het kopje heel en hou apart.
4. Smelt de boter in een kleine steelpan op laag vuur.
5. Meng de bloem, bakpoeder, dragon, $\frac{2}{3}$ van de geraspte kaas en de peper in een mengkom.
6. Maak in het midden een kuiltje.
7. Klop het ei los met de melk en de gesmolten boter.
8. Schenk het eimengsel in het kuiltje van de bloem, voeg de ham-blokjes en stukjes asperges, behalve de kopjes, toe.
9. Roer met een houten lepel tot een licht klonterig beslag.
10. Stop met roeren zodra er geen bloem meer zichtbaar is.
11. Meng de rest van de geraspte kaas met de panko.
12. Bestuif de ingevette muffinvorm met wat bloem en verdeel het beslag erover.
13. Steek in een aantal muffins een aspergekop er rechtop in en bestrooi alle muffins met het kaas-pankomeengsel.
14. Bak 25-30 minuten in de oven tot lichtbruin en gaar.
15. Haal uit de oven en laat 15 minuten afkoelen in de vorm.

TIP: Muffins over? Geen nood, ook lekker als ontbijt of lunch.

BRON: dh.nl

