

Ingrediënten en Recept

Aspergemuffins

Een echte aanrader deze lente zijn de muffins van asperges met ham en kaas. Dat is zeker genieten.



🍽 12 porties
🔥 165 kcal
🕒 15 min. bereiden
15 min. wachten
30 min. oventijd

Ingrediënten

(Op basis van 12 personen)

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 hamblokjes
3 el panko

Aan de slag

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

Dit heb je nodig

dunschiller
muffinvorm met 12 holtes (ingevet)

Bron



<https://www.ah.be/allerhande/recept/R-R1199889/aspergemuffins>



Info Martine Lycke

10/05/2024

Voorbereiden:

250 g Asperges in stukjes van 1 cm
snijden

Kopjes apart houden

50 g boter smelten – 30 sec in
microgolf

In KitchenAid mengkom:

175 g bloem

15 g bakpoeder

1 tl gedroogde dragon

100 g gemalen kaas

Peper

1 ei

200 ml melk

75 g hamblokjes

+ de gesmolten boter

+ de aspergestukjes van 1cm

Mengen en in 12 muffin vormen doen

Mengen in kommetje

50 g gemalen kaas

3 el panko

De muffins met dit mengsel afwerken

Oven: 190°C – 25 minuten



Fotos

