



Grønkålmuffins med bacon 12 stk

Ingredienser

250 g økologisk grønkål fra Sønderjyds Kål
1 løg
125 g bacon
1 spsk olivenolie
½ spsk frisk rosmarin
2 tsk salt
½ tsk peber
50 g smør
3 æg
2¼ dl mælk
200 g hvedemel
2 tsk bagepulver
20 g ost
Olie

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200°. Pil grønkålen op, pil løget og hak det fint. Skær baconskiverne i tynde strimler. Rist løg og bacon på panden i olie i 5 minutter. Tilsæt den optøede grønkål, rosmarin, salt og peber. Sluk for varmen, tilsæt smørret og lad det smelte i kålblandingen. Slå æggene ud i en skål og pisk dem sammen med mælk.

Sigt hvedemel og bagepulver i en skål. Lav en fordybning i melet og hæld æggeblandingen og grønkålsblandingen i. Rør det hele sammen og fordel dejen i muffinsforme. Drys med ost på toppen og bag dem i ovnen i ca. 15 minutter til de er bagte og luftige.



Serveringsforslag

Lune grønkålmuffins med ristet bacon samt dressing til hvidvinsdampede rødspættefileter rullet om grønne asparges.

Lune grønkålmuffins med ristet bacon til salat eller tørret skinke.