

Matpakkemuffins



Noen ganger må man begrense seg (litt for ofte, synes Bollefrua), men ikke når det gjelder å lage disse matpakkemuffinsene. Da er det bare å gædde på med fyll. For ellers blir de litt kjedelige og det vil vi jo ikke. Det er

litt som med julen. Da er det greit å gå litt overboard. Gud kjørte (i de dager da det ble sendt ut bud fra Keiser Augustus) på med både englekor og julestjerne (den du ser over taket der'a Jordmormatja bor) og de hellige tre konger kom ikke akkurat med myke pakker til Jesusbarnet. Nå lurere du kanskje på hvordan matpakkemuffins plutselig handler om julen, og vet du, det gjør faktisk jeg og.

Matpakkemuffins:

til 12 muffins

75 gram smør, smeltet

4 egg

50 gram parmesan, revet

2 dl kesam (hvis du har rømme, bruker du det. Eller fløte. Eller melk. Du skjønner sikkert tegninga)

1,5 dl sammalt hvetemel, grov

5 dl hvetemel

2 ts bakepulver

evt litt salt

1 ts hvitløkspulver

litt melk hvis deigen blir for seig

10-15 kalamataoliven, finhakket

5 -7 soltørkede tomater, finhakket

100 – 150 gram revet jarlsberg eller cheddar eller hva du enn har. Fetaost er nok digg!

Salami skåret i små biter, eller annet kjøttpålegg

Litt finhakket basilikum

Litt smør til smøring



1. Sett stekeovnen på 200 grader.
2. Visp sammen smør, egg, parmesan og melk.
3. Bland sammen det tørre og ha i melkeblanding.
4. Tilsett soltørket tomat, oliven, basilikum, salami og ost.
5. Rør sammen, spe evt med melk hvis den blir for deigete.
6. Smør formene i et muffinsbrett med smeltet smør og fill formene med røre.
7. Stek midt i ovnen i ca 25 minutter eller til de er gyldenbrune.
8. Avkjøl på rist.
9. Le hele veien til jobben fordi du har så digg matpakke.

