

**Grove gulrotmuffins med røkt
skinke og cheddarost**



I mitt evigvarende forsøk på å forenkle min ellers så travle hverdag, er enkle og gode løsninger på matpakken alltid kjærkomment. Disse saftige og mettende muffinsene er perfekte som tilbehør til det meste eller gode som en lettvinnt lunsj.

Lunsjmuffins:

(12 stk)

3 egg

2 dl skummet kulturmilk

0,5 dl rapsolje

1,5 dl siktet hvetemel

1,5 dl sammalt hvetemel, fin

3 ts bakepulver

0,5 ts salt

90 g finrevet cheddarost (eller annen ost du foretrekker)

1 dl strimlet røkt skinke

ca 200 g finrevet gulrot

1 ss finhakket frisk timian (kan sløyfes)

1 ss finhakket frisk persille (kan sløyfes)

Sett ovnen på 200 grader.

Gjør klar ingrediensene. I én bolle blander du mel, bakepulver og salt. I en annen pisker du lett sammen egg, olje og kulturmilk. Hell så melblandingen i de våte ingrediensene, og rør til alt så vidt er blandet. Vend til slutt inn skinke, ost, gulrot og urter.

Sett papirformer i et muffinsbrett og fyll hver form ca 3/4

fulle, jeg fylte mine litt fullere enn det.

Stek midt i ovnen i 20-25 minutter. Muffinsen er ferdig når en trepinne (type tannpirker) kommer ut tørr hvis du stikker den i muffinsen. Avkjøl på rist.

