

# Verdens beste grove matmuffins! (med fetaost, løk og salami)



Jada, jada. Jeg vet det er litt dramatisk å utbasunere disse muffinsene til verdens beste. Men altså, makan til gode matmuffins! Jeg har faktisk aldri smakt bedre. Og de passer dessuten utmerket til suppe, i matboksen, på piknik, biltur, kveldsmat, på vei til jobb og du vet, det meste. Det er bare å sette i gang med bakingen, så skjønner du hva jeg mener. ☐

## **Du trenger:**

(12 stk)

*1 vårløk, i tynne skiver*  
*1 liten rødløk, finhakket*

*1 ss Olivenolje til steking*

*100 g fetaost, jeg brukte den lille pakken med soltørket tomat fra Arla + 1 ss olje fra pakken*

*50 revet cheddarost*

*50 g skivet salami, skåret i små biter*

*2 dl sammalt spelt, grov (kan erstattes med hvete)*

*2 dl siktet speltmel (kan erstattes med hvete)*

*1 ts havsalt*

*2 ts bakpulver*

*2 egg*

*1,25 dl melk*

*1 dl creme fraiche*

*12 cherrytomater delt i to, til topping*

Sett ovnen på 200 grader og legg 12 papirformer i et muffinsbrett.

Stek løk og vårløk i olje på medium varme til det mykner.

Ha mel, salt og bakepulver i en bakebolle og bland sammen. Tipp oppi salamien og smuldre den inn i melet med fingrene.

I en annen mindre bolle pisker du sammen melk, egg, creme fraiche og olje fra fetaosten. Bland så dette forsiktig inn i melblandingen, ikke rør mer enn nødvendig.

Vend tilslutt inn løk og to typer ost. Fordel røren i muffinsformer og dytt to halve tomater ned i hver muffins. Stek midt i ovnen i ca 24 minutter. La avkjøle i muffinsbrettet i 5 minutter før du tar ut muffinsene av formen og lar dem avkjøles helt på rist. KOS DEG.

