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.