



Hartige spinazie muffins

Maak heerlijke hartige spinazie muffins met Alpro Amandeldrink Ongezoet.

Mmmm

Bereidingswijze

1. Roerbak de spinazie met de knoflook totdat de spinazie geslonken is. Haal ze uit de pan en druk al het overige water eruit, tussen wat keukenpapier.
2. Verwarm de oven voor tot 160°C. Vet een muffinvorm in of gebruik een siliconenvorm.
3. Klop de eieren op met de Alpro Amandeldrink totdat ze schuimen. Voeg rustig het bloem en bakpoeder toe. Mix de spinazie met de feta blokjes. Maak op smaak met peper, een beetje zout en kruiden. Mix de twee mengsels met elkaar en schenk dit nieuwe mengsel in de muffinvormen. Sprenkel nog wat kruiden en peper over de top heen.
4. Bak de muffins voor 30-40 minuten in de voorverwarmde oven. Check ze met een tandenstoker (deze moet er droog uit komen). Laat de muffins nog 10 minuten staan in de oven met een gesloten deur. Haal de spinazie muffins uit de vorm en serveer ze met een tomatensalade. Tasty!


12 stuks


50min

Ingrediënten

- 200 ml Alpro Amandeldrink Ongezoet
- 230 g zelfrijzend bakmeel
- 1 eetlepel bakpoeder
- 300 g spinazie
- 1 teentje knoflook (fijngeperst)
- 3 eieren
- 60 g feta, gesneden in blokjes van 0.5 cm
- 1 eetlepel gemixte kruiden
- Olijfolie
- Peper
- Zout
- Tomaten

Bereid met

Amandeldrink Ongezoet Geroosterd

