



GENERELL

# Äggmuffins

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Fantastiskt gott och superenkelt! Toppa med bara rödlök & gräslök eller med knaperstekt bacon om du föredrar det.

## INGREDIENSER



4 st ägg  
1 dl grädde  
1 dl färskost med kvarg  
1,5 dl grovriven parmesanost  
salt  
1 st rödlök  
1 knippe gräslök

## GÖR SÅ HÄR

1

4 äggsalt1 dl grädde1 dl färskost med kvarg1,5 dl grovriven parmesanHackad rödlökHackad gräslök1 msk smör  
Sätt ugnen på 200°. Vispa ihop ägg, salt, grädde, färskost & ost till en jämn smet. Pensla en muffinsform med smör/olja. Häll i äggsmeten. Grädda mitt i

ugnen 10-15 min. Låt svalna. Strö över hackad rödlök & gräslök.  
Foto: [www.cedell.se](http://www.cedell.se)