



Beskrivelse

Varm ovnen op på 175 grader varmluft. Rul brødskenen flad med en kagerulle. Skær evt. skorpen af. Tryk brødskenen ned i en smurt muffinform, så den danner en lille skål. Rør flødeosten med sennep og smør det på indersiden af brødskålen. Hak osten lidt og kom den i bunden af skålen. Derefter en skive skinke, drys med lidt timian og slå til sidst et æg ud i et glas og hæld over i skålen. Bages i ovnen i ca. 15 minutter eller til æggeghviden er stivnet. Server brødmuffinen som den er til morgenmad eller brunch eller til frokost sammen med en salat.

Ingredienser

- 1 skive brød
- 1 tsk. flødeost neutral
- 1/2 tsk. Dijonsennep eller sød sennep
- 1 skive ost
- 1 skive god skinke, evt. parma
- Timian
- 1 æg
- Salt og peber