



Beskrivelse

Riv squashen groft og skær løget i små tern. Pisk æggene sammen og kom squash og løg i. Bland mel med bagepulver, salt og peber. Rør olie og melblandingen i æggemassen. Fyld dejen i en silikonemuffinform og bag dem ved 200 grader i ca. 20 minutter. Server squashmuffins med skiver af røget laks eller skinke. Kan fryses og er velegnet til madpakken.

Ingredienser

- 1 squash
- 1 lille løg
- 4 æg
- 1/2 dl olie
- 1 dl mel
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt
- peber

Variationer

Kom skinkestrimler, revet ost, bacon eller fetatern i muffinsene før bagning.