

# Pizza muffins

Dit recept is voor 12 stuks

## Wat voor ingrediënten heb je nodig?

- 225 gram bloem
- 16 gram bakpoeder
- 250 ml melk
- 50 gram boter
- 2 eieren
- 100 gram geraspte kaas
- 75 gram zongedroogde tomaatjes
- 75 gram salami
- Zout + peper + kruiden naar wens
- 2 kleine blikjes tomatenpuree
- bakspray

## Wat heb je verder nodig?

- Een oven
- Een cupcake bakblik
- Twee mengkommen
- Een garde
- Een spatel
- Een theelepel
- Een cocktailprikker



## Hoe maak ik het?

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Doe bloem en bakpoeder in een kom en roer dit goed door
3. Smelt te boter (in een pannetje of magnetron)
4. Doe de melk, boter en eieren in de tweede kom en klop dit met een garde door elkaar.
5. Voeg de droge en natte ingrediënten bij elkaar en klop dit tot alles tot een glad beslag.
6. Snij de salami en zongedroogde tomaten in kleine stukjes
7. Zet 25gram geraspte kaas opzij.
8. Voeg de overige geraspte kaas en salami en zongedroogde tomaatjes toe en spatel door het beslag.
9. Voeg zout, peper en overige kruiden naar smaak toe.
10. Vet de vormpjes van het cupcake blik in met bakspray.
11. Verdeel het beslag over de vormpjes en vul elk vormpje voor ongeveer 2/3.
12. Met een theelepeltje schep je vervolgens op elke muffin een lepel tomatenpuree.
13. Met een cocktailprikker roer je het als het ware een beetje door het beslag zodat het aan de bovenkant mooi verdeeld is. Strooi als laatst het laatste beetje geraspte kaas over de muffins.
14. Bak de mini pizza muffins in 18 minuten gaar en goudbruin.

**Variatie tip:** je kan de salami en zongedroogde tomaten vervangen voor andere ingrediënten. Denk aan tonijn, champignons ui etc..

**Eet smakelijk!**