MUFFINS MET NAZARETH EN GEKARAMELISEERDE UI



Instructions:
Doe 50g boter in een pan en smelt op een zacht vuurtje als de boter warm genoeg is leg je de uienringen en stukjes in de pan en zet het vuur een beetje hoger, voeg 2 el suiker toe en laat de uien karamelliseren.

Doe de bloem in een kom en meng met maïzena, voeg het bakpoeder toe samen met peper en zout, eieren, melk, gesmolten boter, Nazareth en de gekarameliseerde stukjes ui en de tijm toe en roer tot u een glad mengsel heeft.

Vet de bakvormpjes in met boter en vul ¾ met het deeg.

Laat 25 a 30 min bakken in een voorverwarmde oven van 180°.

Werk af met de gekarameliseerde uienringen.

Serves:
5 people
Recepttype:
Aperitief
Moeilijkheid:
3.5