



Oppskrift

Lunsj- og matpakkemuffins med krydret kalkunpålegg



Saftig og gode muffins. Smaker veldig godt i matpakken eller som lunsj. Oppskriften gir ca 10-12 stk muffins.

1

Slik gjør du

Bland sammen sammalt mel, mel, bakepulver og salt. Visp sammen melk, egg og olje.

Rør alt raskt sammen til en jevn røre.

2

Finsnitt rødløken og fres den myk i litt olje i en stekepanne (løken skal ikke få noe særlig farge), avkjøl.

Rens og skjær paprikaen i små terninger.

3

Skjær kalkunpålegget i små biter eller strimler. Bland løk, paprika, oregano, persille, kalkunpålegg og ost sammen med røren/deigen.

4

Fordel røren/deigen i 12 muffinsformer (formene kan med fordel smøres med litt olje).

Stek muffinsene ved 200 grader i cirka 20 minutter.

Tips! Bruk det pålegget du liker aller best! Om det er kylling, kalkun eller med krydder.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunskiver Krydder 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

Prior kalkunskiver krydret	110 g
Sammalt hvete	2 dl
Bakepulver	2 ts
Salt	0,75 ts
Melk	2 dl
PRIOR egg	4 stk
Nøytral olje	
Rødløk	0,5 stk
Rød paprika	0,5 stk
Tørket oregano	1,5 ts
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	
Parmesan (revet)	1 dl

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Egg