

Murgpampoentjie-muffins

Bestanddele:

200 g murgpampoentjies (rou)

1 koppie gerasperde kaas

200 g spek

Bietjie olie (vir braai)

1 ui (opgekap)

1 blik pitmielies (gedreineer)

5 ml fyn knoffel

1 koppie koekmeel

5 ml bakpoeier

5 ml sout

6 eiers

Metode:

1. Voorverhit die oond teen 180° C.
2. Braai ui en knoffel in olie tot sag. Skep uit en hou eenkant
3. Braai spek tot bros. Laat afkoel
4. Rasper murgpampoentjies aan growwe kant van rasper.
5. Meng murgpampoentjies, kaas, spek, uie en mielies saam.
6. Roer droë bestanddele by.
7. Roer eiers by, maar moenie te veel roer nie.
8. Skep in gesmeerde muffinpanne of groot oondbak.
9. Bak muffins vir 20 min en tert vir 'n uur of tot toetspen skoon uitkom.
10. Bedien saam met kruiebotter.

Kruiebotter:

Meng die volgende saam en hou in yskas. Bedien saam met die muffins.

125 ml sagte botter

30 ml vars basiliekruid

30 ml vars pietersielie

Varsgemaalde peper