

Oppskrift

## Eggemuffins med potet og brokkoli



1

Sett ovnen på 175 °C. Del kokte poteter i terninger, hakk løk, paprika og brokkoli.

2

Pisk sammen egg, fløte, kesam, salt og pepper og vend med grønnsakene. Smør en muffinspanne, gjerne av silikon, eller bruk former av aluminium, og fordel eggerøren i.

3

Dryss over revet ost og stek i ovnen til satt, ca. 20-25 minutter.

## Produkter i denne oppskriften

Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



## Ingredienser

Kokte poteter 2 stk

Rødløk 0,5 stk

Rød paprika	1 stk
Brokkoli	0,5 stk
Prior Egg	6 stk
Fløte	2 ss
Kesam	2 ss
Salt og pepper	
Revet ost	6-8 ss