

Geroosterde pompoenmuffins



Benodigheden voor 8 personen:

- ❖ 300 g butternut pompoen, geschild en in blokjes van 2 cm
- ❖ 220 g aardappels, geschild en in blokjes van 2 cm
- ❖ 220 g zoete aardappels, geschild en in blokjes van 2 cm
- ❖ 1 el olijfolie
- ❖ 2 takjes rozemarijn, grof gehakt
- ❖ ½ tl zeezout
- ❖ 4 eieren
- ❖ 100 ml melk
- ❖ 1 teentje knoflook, gesnipperd
- ❖ 100 g Parmezaanse kaas, geraspt
- ❖ zout en peper

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 220°C. Meng de pompoen, aardappel, zoete aardappels, olie, het zeezout en de helft van de rozemarijn in een bakblik door elkaar en bak ze 20 minuten op 220°C, of totdat ze net gaar zijn. Vet een muffinblik, met uitsparingen voor 12 cakejes, in en bekleed dat met bakpapier. Vermeng vervolgens de eieren in een kom met de room, melk, knoflook, kaas en de andere helft rozemarijn en maak het op smaak met wat zout en peper. Voeg er geroosterde aardappel, pompoen en zoete aardappel aan toe. Zet de oven op 180°C. Vul tot slot de muffinbakjes en bak ze 30-35 minuten op 180°C.