MUFFINS MET KIP, BASILICUM

en gekonfijte tomaat



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : TIEN MUFFINS

- 180 gram tarwebloem - 2 theelepels bakpoeder - 3 eieren - 100 ml melk - 50 ml olijfolie - ½ theelepel zout versgemalen peper - GARNITURE - 100 gram tomaat op olie - 150 gram kip - 60 gram ricotta - basilicum blaadjes

---

1. Verwarm de oven voor op 210 °C.

2. Bak de kip in een pan zonder boter en leg de kip daarna op keukenpapier.

3. Snijd de tomaat in blokjes van 2 bij 2 cm en doe ze in de rvs-kom. Stel het EXPERTprogramma in op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Zet dit even apart.

4. Doe bloem, bakpoeder, eieren, melk, olijfolie, zout en peper in de rvs-kom en selecteer het programma DEEG/TAART. Druk circa 15 seconden voor het einde van het programma op Stop, spatel het deeg zo nodig van de wand van de kom en voeg vervolgens de in kleinde stukjes gesneden kip, de ricotta, de tomaat en de fijngesneden basilicumblaadjes toe. Schakel het programma weer in door op Auto te drukken.

5. Giet het deeg in ingevette muffinvormpjes en bak de muffins 20 à 25 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016