

Zalmmuffin



Ingridients

Voor 12 muffins

- 200 gr mascarpone
- 1 ei
- peper
- bladerdeeg
- 2 el. fijngesneden bieslook
- Vloeibare honing
- 200 gr gerookte zalm.



1. Doe de mascarpone, het ei en de peper in de mengbeker: **5 sec. / snel 4.**
2. Bij spatelen: **5 sec. / snel 3.**
3. Mengen met bieslook en snippers zalm: **3 sec / snel 2/ linksdraaiend.** (12 stukjes zalm apart houden)
4. In een siliconevorm leg je een reepje gerookte zalm, een druppel honing en daar op het mengsel met de kaas.
5. Bovenaan sluit je af met een plakje bladerdeeg (ingeprikt) ter grootte van het vormpje.
6. Bakken op 200°C gedurende 20 minuten.
7. Ontvormen en het bladerdeeg onderaan op het bord leggen.

Bron: 122 recepten voor de Thermomix II p 33 – Veronique Ameye