

Brunch/frokost - 2 til 4 personer afhænging af antal retter

## **Æggemuffins i vandbad**

### **Ingredienser**

1 tsk olivenolie  
7 æg  
1 dl mælk  
1 tsk flagesalt  
sort peber, friskkværnet  
1 håndfuld frisk basilikum, finthakket  
1 peberfrugt  
10 cherrytomater  
1 tsk smør, til at smøre formene med

### **Forberedelse**

Skær peberfrugt i meget små tern. Finhak basilikum. Halver cherrytomaterne. Smør formene med smør. Her kan man bruge små porcelænsskåle, eller muffinsforme i enten silicone eller metal.

### **Tilberedning**

Pisk æggene sammen med vand, salt og peber og rør peberfrugt samt finthakket basilikum i æggeblandingen. Fordel derefter det hele i de smurte muffinsforme, og læg de halverede cherrytomater på toppen af hver æggemuffin.

Kog en passende mængde vand op. Det må ikke nå over kanten på muffinsformene. Når det koger sættes de i vandbadet ca. 10 minutter mens det småkoger. Kontroller at de er gennemkogte før de tages op.

### **Servering**

Kan serveres både lune og kolde. Perfekt til brunch med flere små retter. Drys gerne hver æggemuffins med en smule finthakket basilikum inden servering.