

Spinaziemuffins met cranberry-frambozencompote



Colourbox

SONJA VAN DE RHOER

Tynjetaler is een Friese boeren gatenkaas met een licht zoete, nootachtige smaak die net als de Leerdammer goed combineert met de spinazie in de muffins. Maar ook een vegetarische kaas past uitstekend in dit gerecht. In plaats van spinazie kan ook worden gekozen voor paksoi, snijbiet of in het voorjaar raapstelen. Cranberries horen in de decembermaand, de compote smaakt ook heerlijk op een plakje cake of bij een ijsdessert.

Vet het muffinbakblik goed in en bestrooi het met bloem. Schud overtollige bloem eraf. Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng de patentbloem met het bakpoeder en zout in een mengkom.

Was en droog de spinazie goed. Snijd de spinazie in smalle repen. Snijd de kaas in heel kleine blokjes.

Klop de eieren los met de melk. Voeg eventueel iets zout en peper naar smaak toe. Voeg het eiermengsel toe aan de spinazie en kaas, meng goed. Roer nu het natte mengsel door het droge mengsel. Roer tot een klonterig geheel, niet te lang roeren, circa tien keer doorroeren is voldoende.

Bak de muffins in circa 30 minuten in het midden van de voorverwarmde oven gaar. Controleer de gaarheid door er met

een satéprikker in te prikken, als deze er droog uitkomt zijn de muffins gaar. Neem de muffins uit de oven, laat ze iets afkoelen, haal ze uit de vormpjes en leg ze op een taartrooster. Serveer ze lauwwarm.

3-4 eetlepels frambozenjam

250 gram cranberries

Breng voor de compote de boter met de suiker, 2 theelepels rasp van de schoongeboende sinaasappel en 2 eetlepels sinaasappelsap met de frambozenjam al roerende langzaam aan de kook. Laat al roerende zachtjes koken tot de suiker is opgelost.

Voeg de cranberries toe, dek de pan af, en laat zachtjes circa 10 minuten koken tot de cranberries zacht zijn. Serveer de warme compote bij de lauwwarme muffins.

Tip: de compote kan ook worden ingevroren en circa 12 uur van tevoren in de koelkast op temperatuur komen en vervolgens worden verwarmd.

Ingrediënten voor 12 muffins met een middellijn van 7 cm:

300 gram patentbloem

1 pakje bakpoeder

1 theelepel zout

150 gram grofbladige spinazie

100 gram Tynjetaler, Leerdammer kaas of vegetarische kaas

250 ml melk

3 eieren

peper

Voor de compote:

20 gram boter

75 gram suiker

1 sinaasappel