



## Glutenfria matmuffins med fetaost & zucchini

### Ingredienser 20 st

360 g grov glutenfri mjölmix  
2 tsk bakpulver  
2 tsk torkad timjan  
1 tsk salt  
35 g färsk grönkål  
1 vitlöksklyfta  
3 stora ägg  
1,5 dl olivolja  
5 dl riven zucchini  
1 burk strimlade soltorkade tomater  
(200g)  
150 g fetaost  
0,5 tsk malen svartpeppar

### Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader  
Blanda mjöl, bakpulver, timjan, och salt i en bunke.  
Grovhacka grönkålen. Skala o finhacka vitlöken.  
Vispa ägg fluffigt. Vispa ner oljan lite i taget. Vänd ner zucchini, grönkål, vitlök, soltorkade tomater, smulad fetaost och peppar. Vänd ner mjölblandningen och rör till en jämn smet. Fördela smeten i muffinsformar på en plåt. Grädda mitt i ugnen 35-40 min. Ta ut och låt svalna.