



## Hartige cake met feta en paprika



**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 60 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 1 rode paprika
- 🍴 1 groene paprika
- 🍴 80 g olijven (gemengd)
- 🍴 200 g feta
- 🍴 250 g zelfrijzende bloem
- 🍴 4 eieren
- 🍴 200 g boter (gesmolten)
- 🍴 1 tl verse salie (gehakt)
- 🍴 peper
- 🍴 zout

**MATERIAAL:** cakevorm met bakpapier 25 cm lang

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snij de paprika's in stukjes en de feta in blokjes.
3. Meng de eieren met de boter en doe er geleidelijk aan de bloem bij.
4. Kruid met peper en zout.
5. Vermeng met de paprika's, feta, olijven en salie.
6. Beboter een bakvorm en bestuif hem met bloem.
7. Schep er het mengsel in.
8. Zet 40 minuten in de oven (controleer met een breinaald of prikker of de cake ook binnenin droog is).

**BRON:** [libelle-lekker.be](http://libelle-lekker.be)