



Hartige cake met kaas en spinazie

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 85 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 225 g zelfrijzend bakmeel
- 🍴 5 uien
- 🍴 100 g verse spinazie
- 🍴 3 eieren
- 🍴 250 g geraspte oude kaas
- 🍴 1 el boter
- 🍴 100 ml olijfolie + 2 el extra
- 🍴 100 ml witte wijn
- 🍴 70 g walnoten
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 zout en peper naar smaak

MATERIAAL: cakevorm met bakpapier 25 cm lang, handmixer of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C(electrische oven), 160°C(heteluchtoven).
2. Vet een cakevorm van één liter in met boter.
3. Snijd de ui in ringen.
4. Bak de uienringen in 2 el olijfolie op middelhoog vuur tot ze mooi bruin zijn.
5. Neem ze uit de pan en laat ze afkoelen.
6. Laat in dezelfde pan de spinazie slinken.
7. Breng op smaak met zout en peper en laat ook afkoelen.
8. Doe de olijfolie, witte wijn en eieren bij elkaar in een mengkom en mix ze met een handmixer of staafmixer.
9. Voeg het zelfrijzend bakmeel en ½ tl zout toe en mix opnieuw.
10. Voeg dan de uien, spinazie, kaas en walnoten bij en schep goed om.
11. Schep het mengsel in de cakevorm en zet voor 60 minuten in de oven.
12. Blijft de hartige cake met kaas wat bleek, zet hem dan nog eens 5 minuten onder de grill.
13. Laat afkoelen op een taartrooster en snijd in plakken of blokjes.

BRON: uitpaulineskeuken.nl

