



Hartige cake met rucola en pijnboompitten

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 60 minuten \

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 175 g zelfrijzend bakmeel
- 🍳 100 g rucola
- 🍳 3 eieren
- 🍳 100 g feta
- 🍳 2 el zure room
- 🍳 50 g pijnboompitten
- 🍳 4 el olijfolie
- 🍳 1 flinke el mosterd
- 🍳 peper en zout

MATERIAAL: cakevorm met bakpapier 25 cm lang

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 160°C(hetelucht).
2. Hak de rucola fijn en verkruimel de feta.
3. Doe het bakmeel in een kom en voeg de eieren, zure room, olijfolie en mosterd toe.
4. Klop het beslag ongeveer één minuut met een mixer.
5. Breng het beslag op smaak met flink wat peper en zout.
6. Spatel de rucola, feta en de pijnboompitten voorzichtig door het beslag.
7. Houd wat feta en pijnboompitten apart voor de garnering van de bovenkant.
8. Giet het beslag in een ingevette cakevorm en garneer met wat overgebleven feta en pijnboompitten.
9. Bak de hartige cake gedurende 40 minuten in de voorverwarmde oven af.

BRON: uitpaulineskeuken.nl

