



Hartige cake van courgette met feta en walnoten



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 grote courgette, grof geraspt
- 🍴 120 g feta
- 🍴 6 zongedroogde tomaatjes
- 🍴 40 g walnoten
- 🍴 2 eieren
- 🍴 1 tl tijm
- 🍴 1 tl rozemarijn
- 🍴 85 ml melk (ik gebruik haver)
- 🍴 250 g zelfrijzend bakmeel
- 🍴 75 ml zonnebloemolie
- 🍴 snuf zout

MATERIAAL: bakpapier, blender of keukenmachine, cakevorm 25 cm lang

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 185°C en gebruik boven en onder warmte.
2. Knijp de geraspte courgette volledig uit, zodat deze het vocht verliest.
3. Snijd de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes.
4. Hak te walnoten fijn.
5. Meng in een kom het zelfrijzend bakmeel en voeg hierbij een snuf zout, tijm en rozemarijn.
6. Breek de eieren ook in deze kom en voeg de zonnebloemolie en melk er aan toe.
7. Meng tot een deeg.
8. Dit kan in een keukenmachine of blender
9. Voeg hierbij de geraspte courgette, zongedroogde tomaatjes, walnoten en kruimel de feta er overheen.
10. Meng goed.
11. Bekleed de bakvorm met bakpapier en vet deze goed in, voeg dan het mengsel in de bakvorm.
12. Bak de hartige cake in ongeveer 45 minuten af.
13. Test met een prikker of de cake volledig gaar is.
14. Indien deze er schoon uitkomt is de cake klaar!

BRON: jaimyskitchen.nl