



Hartige cake van ham met kaas en groene olijven

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

⌚ 10 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 130 ml melk
- 🥚 100 ml olijfolie
- 🥚 150 g bloem
- 🥚 1 zakje bakpoeder
- 🥚 3 eieren
- 🥚 100 g groene olijven
- 🥚 160 g ham
- 🥚 70 g Emmenthaler of Comté kaas, geraspt
- 🥚 zout
- 🥚 peper

MATERIAAL: cakevorm 25 cm lang

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de groene olijven en de ham in kleine stukjes.
3. Verwarm de melk.
4. Klop de eieren los.
5. Voeg de bloem, bakpoeder, zout en peper toe en meng goed.
6. Voeg de olijfolie toe en meng goed.
7. Voeg de warme melk toe en meng goed.
8. Roer de ham, olijven en geraspte kaas erdoor.
9. Beboter en bloem de cakevorm.
10. Giet het beslag in de vorm en bak 40 tot 45 minuten.
11. Steek een satéprikker in de cake, als die droog eruit komt dan is deze gaar.
12. Laat afkoelen voordat je 'm op een bord stort.

TIP: Je kunt de cake in een luchtdichte verpakking in de koelkast bewaren. Het blijft tot 3 dagen goed.

BRON: nl.petitchef.com

