



## Hartige cake van kruiden met ricotta en Parmezaan



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

⌚ 20 + 80 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 375 g bloem
- 🍳 1½ tl bakpoeder
- 🍳 2 el vloeibare honing
- 🍳 120 g zure room
- 🍳 3 eieren, licht geklopt
- 🍳 1 tl zout
- 🍳 125 ml melk
- 🍳 110 g ongezouten boter, gesmolten en afgekoeld
- 🍳 250 g verse ricotta, uitgelekt, + extra om te serveren
- 🍳 2 lente-uien, dun gesneden
- 🍳 20 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- 🍳 1 tl venkelzaadjes, geroosterd
- 🍳 ½ tl zwarte peper
- 🍳 1 citroen, rasp + extra om te serveren
- 🍳 40 g gehakte kruiden zoals oregano, salie, rozemarijn, + extra om te garneren

**MATERIAAL:** bakpapier, broodvorm 20 cm x 10 cm x 8 cm

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Vet een broodvorm van 20 cm x 10 cm x 8 cm (diep) licht in en bekleed met bakpapier, waarbij aan elke kant 2 cm bakpapier over de rand hangt.
3. Klop in een grote kom de bloem, het bakpoeder en 1 tl zout door elkaar.
4. Klop in een aparte kom de honing, zure room, eieren en melk door elkaar en klop er vervolgens langzaam de afgekoelde gesmolten boter doorheen.
5. Giet de natte ingrediënten bij de droge ingrediënten en meng tot alles net gecombineerd is, er mogen nog een paar klontjes bloem zichtbaar zijn.
6. Spatel de ricotta, de lente-ui stukjes, Parmezaanse kaas, venkelzaadjes, citroenschil, kruiden en ½ tl zwarte peper erdoor.
7. Giet het beslag in de voorbereide vorm en strijk de bovenkant glad met de achterkant van een lepel.
8. Garneer de bovenkant met eventuele overgebleven kruidenblaadjes of -takjes.
9. Bak 60-70 minuten, of tot een satéprikker die in het midden wordt gestoken er schoon uitkomt.
10. Laat 10 minuten afkoelen in de vorm, voordat u de cake op een rooster legt om verder af te koelen.
11. Serveer met extra ricotta of zachte boter en extra citroenschil.

**TIP:** Overgebleven plakjes kunnen worden ingevroren.

**BRON:** [delicious.com.au](https://delicious.com.au)