



Hartige cake van spinazie met salie en rauwe ham



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 35 + 130 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 150 ml melk
- 🍷 7 g gist
- 🍷 ½ tl suiker
- 🍷 450 g bloem
- 🍷 1 tl zout
- 🍷 50 g boter
- 🍷 2 eieren
- 🍷 2 el zonnebloemolie
- 🍷 75 g verse spinazie
- 🍷 15 takjes tijm
- 🍷 8 blaadjes salie
- 🍷 2 takjes rozemarijn
- 🍷 150 g ricotta
- 🍷 80 gr Serrano ham

MATERIAAL: bakpapier, blender, vershoudfolie, cakevorm 25 cm lang

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de melk in een steelpannetje, tot deze lauwwarm is en voeg dan de gist en de suiker toe.
2. Laat dit 10 minuten staan, tot het gistmengsel begint te bubbelen.
3. Laat de boter op kamertemperatuur komen.
4. Mix de bloem met het zout, de boter, de eieren en het gistmengsel.
5. Kneed gedurende 10 minuten tot een egaal deeg.
6. Vet met 1 el van de olie een kom in en leg het deeg hierin.
7. Verdeel de helft van de olie over het deeg.
8. Dek de kom af met vershoudfolie of een vochtige doek en laat dit 1 uur op een warme plek rijzen.
9. Bereid intussen de kruidenpasta.
10. Hak de spinazie grof en rits de rozemarijn van de takjes.
11. Hak de tijm, rozemarijn en salie fijn.
12. Mix de ricotta met de spinazie en mix dit tot een gladde massa.
13. Voeg dan de gehakte kruiden toe en mix nogmaals.
14. Bak de plakjes ham uit in een droge pan, zodat ze wat knapperiger worden.
15. Rol het deeg uit tot een vierkante lap.
16. Besmeer met de kruidenpasta en verdeel de uitgebakken ham over het geheel.
17. Rol het deeg op tot een rol en snijd de rol doormidden.
18. Rol nu beide strengen om elkaar heen als een twister.
19. Vet een cakeblik in met de resterende olie.
20. Leg het deeg hierin en dek nogmaals af met vershoudfolie.
21. Laat het 30 minuten op een warme plek rijzen.
22. Verwarm intussen de oven voor op 180°C.
23. Bak de cake in 40-45 minuten af.

BRON: eatertainment.nl