



## Hartige cake van zongedroogde tomaten met halloumi



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

🕒 15 + 55 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 140 g halloumi
- 🍴 50 g groene olijven, pitloos
- 🍴 50 g zwarte olijven, pitloos
- 🍴 80 g zongedroogde tomaten
- 🍴 1 takje oregano
- 🍴 225 g zelfrijzend bakmeel
- 🍴 4 eieren
- 🍴 50 ml halfvolle melk
- 🍴 100 ml olijfolie
- 🍴 1 el Provençaalse kruiden
- 🍴 1 el dukkah kruiden\*
- 🍴 1 tl zwarte sesamzaadjes

**MATERIAAL:** bakpapier, handmixer, cakevorm 25 cm lang

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 160°C en bekleed een ingevet cakeblik van 25 cm met bakpapier.
2. Snijd  $\frac{3}{4}$  van de halloumi in blokjes van ongeveer 1 bij 1 cm, de groene en zwarte olijven in plakjes en de zongedroogde tomaten in blokjes.
3. Rasp de overige halloumi fijn en hak de oregano fijn.
4. Zeef het bakmeel boven een kom en mix met de eieren, melk en olijfolie.
5. Voeg vervolgens de zongedroogde tomaatjes, blokjes halloumi, olijven, oregano en Provençaalse kruiden toe.
6. Giet het beslag in de cakevorm en top af met de geraspte halloumi, dukkah kruiden en sesamzaadjes.
7. Bak de hartige cake in 55 minuten gaar onderin de oven. Laat afkoelen en serveer in plakken.

\* Dukkah (ook wel duqqa genoemd) is een heerlijk, knapperig Egyptisch mengsel van geroosterde noten, zaden en specerijen. Het wordt traditioneel gebruikt als dip met brood en een goede olijfolie, maar het is ook perfect als korstje voor vlees of vis en als topping over hartige cake, salades, hummus of geroosterde groenten. Dukkah is in de supermarkt en mediterrane winkels te koop.

**BRON:** [eatertainment.nl](https://www.eatertainment.nl)