



## Hartige cake met courgette en zalm

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

🕒 60 minuten

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

- 🍳 1 grote courgette met schil, geraspt en drooggedept
- 🍳 250 g ricotta
- 🍳 100 g gerookte zalm, fijngesneden
- 🍳 ½ bakje bieslook, fijngesneden
- 🍳 200 g feta, verkruimeld
- 🍳 150 g zelfrijzend bakmeel
- 🍳 6 eieren, losgeklopt

**MATERIAAL:** cakevorm met bakpapier 25 cm lang

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

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Bekleed een cakeblik met bakpapier.
3. Meng de geraspte courgette met de ricotta, zalm, bieslook en feta.
4. Het zelfrijzend bakmeel meng je in een aparte kom met de eieren en wat versgemalen peper tot een glad beslag.
5. Meng het beslag goed door het courgettemengsel.
6. Giet het geheel in het cakeblik.
7. Strijk de bovenkant glad en zet de cake 45-50 minuten in de oven, tot de cake mooi goudbruin kleurt en gaar is.
8. Laat de cake in het bakblik goed afkoelen voor je 'm eruit haalt.
9. Snijd in dikke plakken.
10. Je kunt de cake ook heel goed de avond van tevoren al klaarmaken.
11. Bewaar hem dan goed verpakt in aluminiumfolie in de koelkast.
12. Laat de cake op kamertemperatuur komen voor je hem serveert.
13. De restjes kun je heel goed meegeven in de lunchtrommel, of serveer eens in blokjes bij de borrel.

**BRON:** [okoko.nl](http://okoko.nl)

