

Courgette cake



Benodigdheden

- ❖ Voor ca. 6 stuks
- ❖ 100 gr courgette
- ❖ 100 gr Thalaggio kaas of eventueel Pecorino
- ❖ 50 gr zongedroogde tomaten
- ❖ 50 gr pancetta in plakken
- ❖ 225 gr zelfrijzend bakmeel
- ❖ 2 el fijngehakte bieslook
- ❖ 2 tl gehakte tijmblaadjes
- ❖ 2 bosuitjes, fijngesneden
- ❖ 175 ml melk
- ❖ 1 ei, losgeklopt
- ❖ 55 ml olijfolie
- ❖ 6 mini-broodbakvormpjes van 150 ml, ingevet met olie

Bereidingswijze (bereiden 20 min. / oven 30 min. / afkoelen 50 min.)

Rasp de courgette op de grove rasp. Rasp de pecorino of snijdt de thalaggio in stukjes en hak de zongedroogde tomaten fijn. Bak de pancetta knapperig en snijd in stukjes. Meng het meel, de courgette, kaas, zongedroogde tomaat, pancetta, kruiden en bosui in een kom. Roer in een andere kom de melk, het ei en de olijfolie door elkaar. Voeg dit mengsel toe aan de andere ingrediënten met zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak. Schep goed door elkaar. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Vul de met olie ingevette broodbakvormpjes voor ongeveer driekwart met het mengsel. Zet ze op een bakblik en bak ze in 25-30 min. op goudbruin in de oven. Laat ze 10 min. op een rooster afkoelen en neem ze uit de vormpjes om daarna nog verder af te laten koelen. Serveer de cakejes eventueel met een mango- of tomatenchutney.

