

# Cake met courgette

## Ardense ham en Val-Dieu Bouquet des Moines



20 min



45 min



4 personen

### Ingrediënten

- 1 Val-Dieu Bouquet des Moines
- 1 dikke plak Ardense ham (100 g)
- 4 eieren
- 1 kleine courgette (± 250 g)
- 1 ui
- 4 takjes tijm
- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 1 dl volle melk
- 5 eetlepels olijfolie
- Peper

### Bereiding

- > Verwarm de oven voor op 180°C. Hak de ui fijn en snijd de courgette in blokjes. Fruit ze in een braadpan op hoog vuur met 2 eetlepels olijfolie en de tijmblaadjes. Bak ze niet te lang: de courgetteblokjes moeten knapperig blijven.
- > Snijd de Val-Dieu Bouquet des Moines en de ham in blokjes.
- > Klop met een garde de bloem samen met de melk en eieren. Voeg er 3 eetlepels olijfolie en peper aan toe. Meng alles en voeg dan de groenten, ham en kaas toe. Meng alles zachtjes.
- > Bekleed een kleine bakvorm (1,4l) met bakpapier. Giet er het beslag in en bak 45 minuten in de oven. Laat 10 minuten afkoelen en leg dan de cake op een rooster.
- > Heerlijk als voorgerecht of lunch, warm of koud, met een salade. Ook lekker in blokjes gesneden bij een aperitief.

### Tip

Het is niet nodig om zout toe te voegen aan de bereiding: de Ardense ham en de Val-Dieu Bouquet des Moines geven de bereiding zijn zoute smaak.



Ontdek  
andere  
recepten

