

Wortelcake met bieslook

Ingrediënten

- 5 wortels
- 150 gram bloem
- 100 gram amandelpoeder
- 4 eetlepels fijngesneden bieslook
- 3 eieren
- 1 bekertje yoghurt
- 4 eetlepels olie
- 30 gram boter en boter om in te vetten
- driekwart zakje bakpoeder
- 1 theelepel komijn
- zout en peper

Werkwijze

1. Maak de wortel schoon en rasp deze. Laat ze 1 uur uitlekken in een vergiet.
2. Verwarm de oven voor op stand 5.
3. Vet een cakevorm in of zes kleine 1-persoonsvormpjes.
4. Mix de bloem, de bakpoeder, de eieren, de yoghurt, de olie, de komijn, zout en peper door elkaar. Voeg de wortel toe (probeer zoveel mogelijk water met de handen eruit te persen), de bieslook en de amandelpoeder. Doe deze massa in de vorm(pjes).
5. Zet de cake 30 minuten in de oven. 10 minuten nadat de cake uit de oven komt, kan deze uit de vorm(pjes) gehaald worden.