

Olijvencake

Ingrediënten

- 250 gram meel
- 1 zakje bakmeel
- (eventueel) zout
- 100 gram kaas
- 200 gram spekjes
- 40 groen ontpitte olijven
- 100 milliliter olijfolie
- 100 milliliter witte wijn
- 4 eieren

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Meng het meel, de bakpoeder en het zout.
3. Meng de kleine stukjes kaas, de kleine gesneden spekjes (of ham), de plakjes gesneden olijven, de olie, de wijn en de eieren door elkaar.
4. Voeg het meelmengsel bij de rest.
5. Vet een cakevorm in met boter en bestuif de boter met wat meel. Doe het deeg in de vorm en zet 40 minuten in de oven.
6. Laat de cake in de vorm afkoelen.
7. Bij het aansnijden plakjes van 1 centimeter dik in vier stukken snijden. Presenteren bij de borrel of bij een buffet.