

Mosterdcake

Ingrediënten

- 120 gram mosterd
- 100 gram hamstukjes
- 10 gram fijngesneden peterselie
- 150 gram gemalen kaas
- 30 gram geconfijte tomaatjes
- 250 gram meel
- 4 eieren
- 5 centiliter olijfolie
- 5 centiliter water
- 1 zakje bakpoeder
- 10 gram maizena

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Meng de stukjes ham, de peterselie en de fijngesneden tomaatjes.
3. Meng het meel, de eieren, de olijfolie, de mosterd, het water, de bakpoeder. Voeg het hammengsel eraan toe met de gemalen kaas en iets maizena..
4. Giet dit mengsel in een cakevorm en zet dit 35 minuten in de oven.