

## Roquefortcake met appels

### Ingrediënten

- 180 gram bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 3 eieren
- 10 centiliter melk
- 6 centiliter olijfolie
- zout en peper
- 1 ui
- 100 gram spekjes
- 1 plak ham
- 1 appel
- 30 gram walnoten
- 75 gram roquefort
- thijm

### Werkwijze

1. Schil de appel en snijd deze in kleine stukjes. hak de walnoten fijn.
2. Snijd de ui en de ham in stukjes. Fruit ze in de pan met de spekjes. Voeg de thijm toe.
3. Meng meel met bakpoeder. Meng de eieren met de melk en de olie. Voeg dit aan het meelmengsel toe en mix dit tot een soepel deeg.
4. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.

5. Voeg de appel, de roquefort, de walnoten de ui en de spekjes toe.
6. Giet het mengsel in een ingevette cakevorm. Zet de vorm 45 minuten in de oven.