

# NOTENCAKE

met gerookte ham en comté



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

---

## **Ingrediënten :** 6 PERSONEN

- 100 gram comté of gruyère - 100 gram gerookte ham - 100 gram gepelde walnoten, plus wat walnoten om te garneren - HARTIG CAKEDEEG : - 150 gram bloem - 2 theelepels bakpoeder - 3 eieren - 120 ml warme melk - 100 ml olijfolie - zout en peper

---

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snijd de comté in blokjes van ± 2 bij 2 cm. Doe ze de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Zet de kaas even apart.
3. Bereid het hartige cakedeeg.
4. Voeg de comté, de in reepjes gesneden ham en de walnoten toe. Stel het programma DEEG/TAART in op 1½ minuut. Giet vervolgens het deeg in een ingevette en met bloem bestrooide kleine cakevorm en bestrooi met de extra walnoten. Bak de cake 45 minuten in de oven.
5. Controleer of de cake gaar is door een mes in het midden van de cake te steken. Het mes moet er weer droog uitkomen. Laat de cake zo nodig langer bakken.
6. Neem de cake uit de vorm en dien lauw of koud op, bijvoorbeeld tijdens een picknick.

## HARTIG CAKEDEEG

1. Vul de rvs-kom met de bloem, het bakpoeder, de eieren, de melk, de olijfolie, en zout en de peper naar

smaak.

2. Schakel het programma DEEG/TAART in.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016