Hartige cake met spekjes en Italiaanse kruiden

Ingrediënten

225 g (gram) Koopmans Cakemeel
120 g (gram) Olijfolie
120 g (gram) Melk
7 Stuk(s) Ei
120 g (gram) Geraspte kaas
Peper & zout
250 g (gram) Spekblokjes
1 Stuk(s) Rode ui
2 tl. (theelepels) Italiaanse kruiden
Zongedroogde tomaatjes

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Koekenpan
Snijplank
Mengkom

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet de cakevorm in met boter of bakspray.

2. Hartige cake bakken

Snij de **rode ui (1 stuk)** fijn en bak de ui en de **spekjes (250 g)** in een koekenpan. Zet apart. Snij een aantal **zongedroogde tomaatjes** in kleine stukjes en zet deze ook apart.

Doe de **olijfolie (120 g)**, **melk (120 g)** en **eieren (4 stuks)** in een kom en roer dit door elkaar. Voeg de **geraspte kaas (120 g)** toe en roer tot één geheel. Voeg het **cakemeel (225 g)**, **zout (0.25 tl)**, **peper (0.5 tl)** en de **Italiaanse kruiden (2 el)** toe en roer tot een glad beslag.

Voeg de gebakken ui, spek en zongedroogde tomaten toe en roer het door het beslag.

Stort het beslag in de cakevorm en strooi nog wat Italiaanse kruiden over de bovenkant van de cake. Bak de cake af in 35-40 minuten in het midden van de oven. Controleer of de cake gaar is door er met een sateprikker in te prikken. Komt de sateprikker er droog uit dan is de cake gaar. Wanneer dit niet het geval is bak de cake dan 5 minuten extra.

Laat de cake 5 minuten rusten, stort te cake op een rooster en laat afkoelen.

3. Hartige cake serveren

Kook de **eieren (3 stuks)** 7 minuten, pel ze en snij de eieren in plakjes. Versier hier de bovenkant van de cake mee.