

Asperge-zalmcake.



Ingridients

- 2 eieren
- 150 g cottage cheese
- 35 g zonnebloemolie
- 150 g gezeefde witte bloem
- 1 tl bakpoeder
- 50 g gemalen gruyère
- 150 g groene en witte gestoomde asperges, in stukjes
- 250 g gerookte zalm, in stukjes.
- Peper en zout
- Fijn gesneden kruiden: bieslook, dille of peterselie



Verwarm de oven op **180°C**.

1. Doe de eieren, cottage cheese, olie, peper en zout in de mengbeker en meng **5 sec/ snel 3**.
2. Voeg de bloem en bakpoeder toe en meng **15 sec/ snel 3**.
3. Voeg de gemalen kaas toe en meng **5 sec/ snel 5/ linksdraaiend**.
4. Voeg de asperges en zalm toe en meng **5 sec/ snel 5 / linksdraaiend**.
5. Doe het beslag in een ingevette cakevorm of siliconevorm.
6. Bak de cake **35 à 40 minuten** in de warme oven.
7. Ontvorm de cake en laat hem afkoelen op een rooster.

Tip:

- kan warm of koud geserveerd worden.
- Ideaal om mee te nemen op de picknick.

Bron: 137 recepten voor Thermomix p. 13, Veronique Ameye.