

## HARTIGE OLIJVENCAKE MET PAPRIKA



### INGREDIËNTEN

4

- 250 g bloem
- 1 zakje bakpoeder (10 gram)
- 4 eieren
- 50 g melk
- 25 g olijfolie
- 100 g Bresc Black Kalamata olives
- 10 g Bresc Freshly chopped garlic
- 150 g Feta, in kleine blokjes
- 50 g Bresc Peperoni marinati
- Peper en zout

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Black Kalamata  
Olijventapenade 1000g



Freshly chopped Spanish  
garlic 450g



Peperoni marinati 1000g

### BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Zeef de bloem met het bakpoeder boven een kom. Voeg achtereenvolgens de eieren, melk en olijfolie toe en klop alles tot een glad beslag. Meng er de olijven, feta en paprika door. Breng op smaak met zout en peper. Schep het beslag in een cakevorm. Bak de cake in het midden van de oven in c.a. 55 minuten gaar en goudbruin. Laat tot lauwwarm of koud afkoelen. Haal de cake uit de vorm en snij er plakken van.