

Friselinecake met Comté en pistachenoten

- 1- Verwarm de oven voor op 180°C.
- 2- Snij de Friseline in stukjes en bak deze in de olijfolie.
- 3- Breng op smaak en zet apart.
- 4- Bak de spekjes en zet apart.
- 5- Meng de eieren, de bloem, het bakpoeder en 5 cl olijfolie.
- 6- Voeg peper en zout toe.
- 7- Snij de Comté in blokjes en hak de pistachenoten.
- 8- Voeg deze, evenals de Friseline en de spekjes toe. Meng goed.
- 9- Giet het beslag in een ingevette en met bloem bestoven vorm.
- 10- Bak de cake 40 minuten in de oven op 180°C.

8 pers.

- 3 stronken Friseline
- 3 Eieren
- 250 g Spekjes
- 175 g Bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- Olijfolie
- 10 cl Melk
- 160 g Comté kaas
- 80 g Pistaches
- Peper, Zout