

Tonijn en groene olijvencake



6 mensen

20 min voorbereiding

60 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 139g la belleloise Tonijn au naturel

3 eieren

150 g tarwebloem

1 zakje bakpoeder

100 g verse room

100 g ontpitte groene olijven

2 uien

1 eetlepel olijfolie

1 theelepel zout

2 snufjes gemalen peper (of 5-bessenpeper)

3 snufjes Provençaalse kruiden

Optioneel: **30g** Parmezaan, gehakte peterselie en een paar snufjes 4-kruidenpoeder, kerriepoeder of couscouskruiden

De fasen

1- Verwarm de oven voor op 160 °C

2- Fruit de gesnipperde uien in olijfolie

3- Meng in een kom de eieren met de bloem, het bakpoeder, het zout en de peper tot er geen klontjes meer zijn

4- Voeg de room toe en meng goed

5- Voeg de verkruimelde tonijn, de kruiden en de in ringetjes gesneden olijven toe

6- Een cakevorm invetten (boter + bloem) en het mengsel erin gieten

7- Bak 50 minuten tot 1 uur in een hete oven. Controleer of het gaar is door er met de punt van een mes in te prikken. Deze moet er droog en warm uitkomen

8- Laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast