



Preicake met rozemarijn en pijnboompitten

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

400 g prei
50 g boter
2 takjes rozemarijn
zout
peper
nootmuskaat

De prei in de lengte halveren, wassen en in dunne halve ringen snijden. De prei in boter aanbraden. De rozemarijnaanalden van de takjes trekken, fijn hakken en aan de prei toevoegen. De prei met zout, peper en nootmuskaat kruiden. Laten afkoelen.

1 el boter
2 el paneermeel

De cakevorm met boter invetten en met paneermeel bestrooien.

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

80 g boter
½ tl komijn, gemalen
150 g bloem
1 tl bakpoeder
125 g Parmezaanse kaas, geraspt
3 eieren
150 ml melk

Komijn, bloem, bakpoeder, eieren, boter, melk en Parmezaanse kaas tot een glad deeg roeren. De prei toevoegen en het deeg in de cakevorm gieten.

50 g pijnboompitten

De pijnboompitten over het deeg verdelen. De cakevorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.





Put the pastry in

Hot air humid 160 °C gedurende 45 Mins

De cake uit de vorm storten en laten afkoelen.

Accessoires

Cakevorm, lengte 30 cm

Rooster

