

## Aperitiefcake

3 eieren

2 soeplepèls peterselie"

80 grboter

1 eetlepel pittige mosterd

120 gr zelfrijzende bloem

120 gr gemalen kaas

100 gr zeer fijn gesneden ham of gerookte zalm ofspekblokjes.

Eieren opkloppen in de deegkom. peterselie, mosterd en de gesmolten boter bijvoegen en dan goed mengen.

De bloem,de kaas en de ham toevoegen en in de bakvorm doen.

Ongeveer gedurende 35 min. Op 180°C in de oven plaatsen.

Dien bij voorkeur warm op.`

SMAKELIJK!! Tine Monserez

[tinetupperware@outlook.com](mailto:tinetupperware@outlook.com)