



CAKE MET GECONFIJTE GEVOGELTEMAAGJES, GEITENKAAS EN VIJGEN



4 personen



15 minuten
Vorbereiding



35 minuten
Bereiding



INGREDIËNTEN

- 300g geconfijte gevogeltemaagjes Le Gaulois
- 2 kleine geitenkaasjes type Cabecou (100g)
- 4 eieren
- 190 gr bloem
- 1/2 zakje gist
- 10 cl melk
- 2 eetlepels olijfolie
- 3 gedroogde vijgen
- peper en zout

RECEPT

- Oven voorverwarmen op 180°
- De maagjes gedurende 2 minuten in een pan opwarmen en verwijder eventueel het teveel aan vet. Snij ze in 4 en rol ze door de bloem, zo zakken ze niet naar de bodem van de cake.
- Snij de gedroogde vijgen in fijne reepjes
- Meng de bloem en de eieren in een kom
- Voeg de melk, de gist en de in blokjes gesneden kaas eraan toe.
- Voeg als laatste de reepjes vijg en de maagjes toe, kruiden en mengen.
- Giet alles in een voorgeboterde bakvorm en laat gedurende 35 minuten garen in de oven op 180°