



Courgettecake met citroen en gember

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Vet een springvorm met een doorsnee van 20-25 cm in met wat olie en bestuif met bloem
3. Rasp de courgette fijn en knijp goed uit zodat het beslag straks niet te vloeibaar wordt
4. Klop de eieren in een keukenmachine op met de suiker, citroenschil en gember gedurende tien minuten. Giet er rustig de olie bij.
5. Roer de courgette en vervolgens de bloem door het beslag.
6. Doe het beslag in de springvorm en bak de cake gaar in 45-60 minuten

Dit heb je nodig

- 250 gr courgette, gewassen en fijn geraspt
- 3 eieren
- 130 gr rietsuiker
- Geraspte schil van 1 citroen
- 1 cm verse gember, geschild en geraspt
- 200 gr bloem
- 150 ml koolzaadolie
- 2 tl bakpoeder
- Snufje zout