

PERENCLAFOUTIS

met blauwaderkaas



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 35 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 8 PERSONEN

- 3 rijpe peren - 300 ml melk - 200 gram blauwaderkaas - bijv. stilton of roquefort - 4 eieren - 100 gram Maïzena® - 4 eetlepels crème fraîche - 1 ½ eetlepel olijfolie - 2 takjes dragon (naar keuze) - zout - versgemalen peper - 15 gram boter - veldsla of jonge spinazie

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Schil de peren en snijd ze in reepjes. Zet de peren even apart.
3. Doe de melk en de in stukjes gesneden blauwaderkaas in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 8/80 °C. Voeg de eieren, Maïzena®, crème fraîche, olijfolie, de fijn gesneden dragon, zout en peper toe en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 11 (zonder verwarmen).
4. Vet een ovenschaal van 24 cm doorsnede ruim in met de boter. Leg de reepjes peer op de bodem en giet het eiermengsel eroverheen. Bak de clafoutis 35 minuten in de oven.
5. Serveer de clafoutis lauw op wat veldsla of jonge spinazie.

Tip van de chef :

U kunt uw clafoutis ook bereiden in individuele ovenschaaltjes. Pas in dat geval de baktijd aan.

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016