

CLAFOUTIS MET GEITENKAAS, spekjes en prei



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

Ingrediënten : 6 personen

- 2 preien - 300 ml melk - 300 gram geitenkaas - 100 gram uitgebakken spekblokjes - 4 eieren - 100 gram Maïzena® - 4 eetlepels crème fraîche - 1 ½ eetlepel olijfolie - 2 takjes dragon (naar keuze) - 45 gram boter - zout - versgemalen peper - veldsla of jonge spinazie

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snijd te prei in ringen. Fruit de prei 10 minuten met 30 gram boter totdat hij zacht is. Zet de prei even apart.
3. Doe de melk en de in stukjes gesneden geitenkaas 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 fijngesneden 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 spekblokjes en de prei 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.

© Hachette Livre (Marabout) 2016