CLAFOUTIS MET KERSEN



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 6 personen

- 500 gram ontpitte kersen - (vers of ontdooid) - 120 gram bloem - 1 klontje om de quichevorm - in te vetten - 4 eieren - 100 gram poedersuiker - 120 ml volle melk - 300 ml volle melk - 30 gram gesmolten boter plus - enkele trosjes aalbessen - snufje zout

---

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een lage ovenschaal (quichevorm) van 26 cm doorsnede met boter in.

2. Was de kersen, droog ze en snijd ze doormidden.

3. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom, behalve de kersen en de aalbessen, en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 8 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel halverwege de tijd een keer van de wand van de kom.

4. Meng het beslag met de keren en giet het vloeibare beslag in de bakvorm. Zet de clafoutis 40 à 45 minuten in de oven. Was de trosjes aalbessen. Bestrooi de clafoutis met poedersuiker en garneer met een trosje aalbessen.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016