

CLAFOUTIS MET VIJGEN



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

Ingrediënten : 6 personen

- 500 gram verse vijgen - 120 gram bloem - 3 eieren - 300 ml volle melk - 120 gram lichtbruine basterdsuiker - 30 gram gesmolten boter plus - 1 klontje om de quichevorm - in te vetten - enkele trosjes aalbessen - snufje zout - **POEDERSUIKER:** - 100 gram suiker

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

2. Was de vijgen, droog ze en snijd ze doormidden. Leg ze, met de aangesneden kant naar boven, in de ovenschaal.

3. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom, behalve de vijgen 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. Giet het vloeibare beslag tussen de vijgen. 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.

POEDERSUIKER

1. Doe de suiker in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 18 (zonder verwarmen). Gebruik een gedeelte voor de clafoutis, de rest van de poedersuiker kunt u in een voorraadpot bewaren.

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016