



Clafoutis met druiven

met sinaasappel en slagroom



ca. 45min



2 personen

Vandaag sturen we je alles wat je nodig hebt voor een heerlijk Frans gebak: clafoutis. Traditioneel wordt de clafoutis gemaakt met kersen maar onze versie is er eentje met druiven, die je overgiet met een beslag van eieren, melk, bloem en suiker. Heerlijk met slagroom en verfrissende sinaasappel. Je likt je bordje erbij op!

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren ³
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 500g rode druiven
- 1 pakje tarwebloem ¹

Wat je thuis nodig hebt

- ca. 3el boter ⁷
- ca. 5el suiker
- zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan
- handmixer
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde of staafmixer
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 890kcal, vet 53.5g, koolhydraten 89.7g, eiwit 13.6g



1. Eieren kloppen

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Klop de **eieren** en **125ml slagroom** los met een garde. Vet een kleine ovenschaal in met wat boter en bestrooi dan met 1el suiker. Schud de schaal heen en weer zodat de bodem gelijkmatig bedekt is met suiker.



4. Clafoutis bakken

Giet het **beslag** in de ovenschaal, strijk het glad en verdeel de **druiven** erover. Bestrooi met 2tl suiker. Bak de **clafoutis** 25-30min in het onderste deel van de oven. Controleer de gaarheid door met een satéprikker in het midden van de **clafoutis** te prikken. Komt de prikker er schoon uit? Dan is de **clafoutis** gaar.



2. Fruit snijden

Rasp de **helft van de sinaasappelschil** fijn. Halveer de **helft van de druiven**. De **rest van de druiven** heb je niet nodig voor dit recept. Laat 2el boter smelten in een kleine kookpan op middelhoog vuur, neem dan de pan van het vuur.



5. Topping voorbereiden

Schil de **sinaasappel**, verwijder de vliesjes en snijd het **vruchtvlees** in partjes. Doe de **rest van de slagroom** met 1tl suiker in een hoge (maat)beker en klop stijf met een handmixer. Bewaar de **slagroom** in de koelkast tot het serveren.



3. Beslag maken

Meng **60g bloem**, **½tl sinaasappelrasp**, 3el suiker en een flinke snuf zout. Voeg geleidelijk toe aan het **ei-slagroommengsel** en meng goed door. Voeg dan de gesmolten boter toe.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **clafoutis** in stukken en verdeel over borden. Serveer met de **sinaasappelpartjes** en de **slagroom**.