

Blauwe bessen clafoutis



Ingrediënten

- 250 ml plantaardige of lactosevrije melk
- 1 vanillestokje, in lengte gehalveerd
- 50 gr plantaardige margarine
- 4 eieren
- 80 gr suiker (bijv. rietsuiker of kokosbloesemsuiker)
- 100 gr bloem (bijv. glutenvrije bloem of spelt)
- 50 gr amandelschaafsel
- 500 gr blauwe bessen
- zout

Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden. Doe de melk in een pannetje en verwarm deze (niet koken!). Schraap het merg uit het stokje en voeg dit toe aan de melk. Voeg vervolgens ook de boter toe en verwarm nog eens 2 minuten mee. Laat het geheel afkoelen.

Klop de eieren met 60 gram van de suiker en een snuf zout schuimig. Voeg hieraan de bloem en de helft van het amandelschaafsel toe en meng goed. Giet nu langzaam de melk erbij en roer het tot een glad beslag.

Vul de bodem van een ingevette ovenschaal met de blauwe bessen en giet hier het beslag overheen. Zet de schaal ongeveer 45 minuten in de oven en bestrooi de laatste 10 minuten de clafoutis met de rest van het amandelschaafsel en de suiker.

Laat de clafoutis afkoelen en erna nog eens 2 uur in de koelkast staan. Je kunt het koud eten of nog even kort verwarmen voordat je het dessert serveert.