

Clafoutis met **Zeebrasem en Aardperen**



6 mensen

5 min voorbereiding

15 min koken

De ingrediënten

1 blik van 380g la belle-iloise Soep van Zeebrasem, Aardpeer en Boekweit
3 eieren
2 theelepels aardappelzetmeel (ongeveer 15g)
30 g geraspte Emmentaler kaas
Zout

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 210°C (gasstand 6/7)
- 2- Meng de eieren, het aardappelzetmeel en het zout tot een gladde massa, voeg dan de inhoud van het soepblik toe en meng opnieuw
- 3- Verdeel over 6 individuele gratinschalen
- 4- Bestrooi met geraspte kaas
- 5- Bak 15 minuten in een hete oven
- 6- Serveer met een groene salade als hoofdgerecht