

# Clafoutis



## Nagerecht

gebak

**4-6 personen**

**Land:** Frankrijk

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 10 min. Eindbereiding: 45 min.

**Seizoen:** juni en juli (kersentijd)



## Ingrediënten

- 50 gr bloem
- 50 gr amandelmeel (biologische supermarkt of natuurvoedingswinkels)
- 2 dl volle melk
- 1,25 dl slagroom
- 2 eieren
- 30 gr suiker
- 350 gr kersen
- schil van een halve citroen
- een snuf zout
- een klont boter

- poedersuiker

## Bereidingswijze

1. Was de kersen, verwijder de steeltjes en droog de kersen. Ontpitten mag, maar hoeft niet. Kersen met pit zouden meer smaak geven. Ze geven in elk geval minder werk en het resultaat oogt beter. Vet een lage ovenschaal in met boter. Leg de kersen in de ovenschaal. Verwarm de oven voor op 200 graden. Rasp het geel van de schil van een halve citroen.
2. Meng het zout, de gezeefde bloem en het amandelmeel. Roer de eieren een voor een door het bloemmengsel. Klop er scheutje voor scheutje de melk en daarna de slagroom door. Maak er een glad beslag van. Als de klontjes niet goedschiks verdwijnen, roep dan de hulp van een staafmixer in. Die zal ze leren. Roer de suiker en de citroenrasp door het beslag.
3. Giet het beslag over de kersen. Zet de clafoutis midden in de oven. Bak hem gaar en lichtbruin in ongeveer 30 minuten. Bestrooi de nog hete clafoutis met poedersuiker. Laat hem tot lauwwarm afkoelen, dan is hij het lekkerst. Waarschuw de tafelgenoten voor de pitten.

## Tenslotte

Er zijn ergere dingen, maar een van de hardnekkige misverstanden is dat clafoutis een Grieks gerecht is. De befaamde bereiding met kersen is evenwel net zo Grieks als de eerwaarde Myxomatosis, de nep-Grieks-orthodoxe priester die in *Are you being served* het nep-huwelijk van Mrs Slocombe met een nep-Griek moet bezegelen. Clafoutis is een Frans gerecht uit Limousin. Het haalt het beste uit de kers naar boven. Het is altijd weer verbazingwekkend hoeveel varianten er op een traditioneel recept bestaan. Ik heb twaalf recepten verzameld en de onderlinge verschillen zijn groot. Je hoort altijd dat bij bakwerk de hoeveelheden erg nauw luisteren, maar bijvoorbeeld de hoeveelheid bloem ten opzichte van de hoeveelheid vocht in de recepten scheelt maar liefst een factor acht. In het eenvoudigste recept zijn bloem, suiker, melk, eieren en kersen voldoende om een clafoutis te maken. Bij het uitvoerigste recept komen er nog een vanillestokje, citroenrasp, kirsch, amandelmeel, zout, poedersuiker en slagroom aan te pas. Als culinair romanticus zou ik graag willen dat eenvoud het kenmerk van het ware is. Helaas, na een week clafoutis eten, naar verschillend recept, heb ik proefondervindelijk moeten vaststellen dat het eenvoudigste recept niet de lekkerste clafoutis oplevert. Mijn bevindingen, gebruik niet te veel bloem. Doe er in elk geval een snuf zout in en citroenrasp is een belangrijker voor de smaak dan het vanillestokje. Het amandelmeel is een aantrekkelijke verrijking. Hoe rijker het beslag, hoe hoger de eisen aan de kersen. Ze moeten sappig zijn en een vooral goede balans in zoet en zuur hebben. Bij gebrek aan kersen zijn abrikozen of pruimen competente vervangers. Als je toch gewoon kersen zonder pit wilt nemen omdat dat toch lekkerder eet. Neem dan verse kersen die je ontpit en zeker een uur laat uitlekken in een vergiet. Je kunt zelfs buiten de kersentijd kersen uit een pot nemen (500 gr) maar die moet je echt lang uit laten lekken en af en toe in het vergiet omschudden.