

## Clafoutis Asperges.

Voorjaar....asperges....natuurlijk....geniet ervan!

U heeft hiervoor nodig:

500 gram groene asperges  
½ rode paprika in kleine stukjes  
2 ons kipfilet of achterham in blokjes  
½ pakje Monchou  
1 bakje cottage cheese  
bieslook

Voor het beslag:

125 gram bloem  
3 eieren  
3 dl. Melk  
nootmuskaat  
(n.a.)mosterd  
peper

Houd een paar mooie aspergepunten apart om straks als garnering te gebruiken.

Snij van de andere asperges een klein stukje van de onderkant en snij ze daarna in blokjes. In een bodempje water deze stukjes ongeveer 2 minuten laten koken, afgieten en laten afkoelen.

Vermeng met de overige ingrediënten en maak het beslag.

Een vuurvaste schaal invetten en het aspergemengsel erin doen.

Het beslag erover gieten en de achtergehouden aspergepunten in stervorm voorzichtig op het beslag leggen.

In de oven bakken op 180 graden, 35 minuten.

Lekker met rucola/tomatensalade met verse basilicum, geroosterde pijnboompitjes en een goede olijfolie.