

Ingrediënten voor 4 personen

200 gr pastaschelpjes \* 150 gr  
parmezaan \* 12 eieren \* 25 cl  
volle melk \* 5 el room \* 15 gr  
maizena \* 100 gr paneermeel \*  
50 gr boter \* peper en zout \*  
versgeraspte muskaatnoot \* 2 el  
versnipperde bieslook

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Clafoutis van pasta met parmezaan en roerei

Een recept van tv-kok Pierrot Villechaise, die elke zaterdag iets speciaals uit zijn pollepel tovert op de regionale antenne van "France 3" in zijn kookprogramma "Goutez-moi ca !...". Deze week : "Clafoutis de pates au parmesan, oeufs brouilles"

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200? C. Kook de pasta "al dente" in gezouten water en giet ze door een zeef. Beboter een springvorm en bekleed hem met paneermeel.

### Bereidingswijze

Los de maizena op in de melk. Klop 3 eieren in een kom en meng er de melk, 4 eetlepels room, peper, zout en muskaatnoot door. Voeg er de pasta, de rest van het paneermeel en de parmezaan bij. Meng goed dooreen en giet in de vorm. Schuif in de voorverwarmde oven en laat zo'n 30 minuten bakken. Ontvorm de clafoutis op een serveerschotel. Zet 4 gietijzeren of porceleinen ovenschoteltjes in de oven, doe hem dicht en draai hem uit, zo worden de schoteltjes warm. Klop vervolgens 9 eieren en kruid ze met peper en zout. Smelt een nootje boter in een pan met antikleeflaag en laat de eierstruif op een klein vuurtje, terwijl u zachtjes roert met een houten lepel, stollen tot een smeuge massa. Roer van het vuur af de rest van de boter, 4 koffielepels room en de versnipperde bieslook door de roereieren en verdeel ze over de 4 warme schoteltjes.

### Serveertips

Serveer de pannetjes roerei samen met een stuk pastaclafoutis.