



## Claffoutis van dadels.

Nagerecht voor 6 a 8 personen.

### Ingrediënten:

- 500 gram ontpitte dadels
- gembersiroop
- 100 gram suiker
- witte peper
- 125 gram bloem
- 2 ½ dl melk
- 5 eieren
- ¼ theelepel zout
- boter om in te vetten

### Bereiden:

Vet een quiche vorm in met boter en verwarm de oven voor op boven / onderwarmte en stel de temperatuur in op 175 graden.

Doe de dadels in een schaal en giet er wat van de gembersiroop over, laat ongeveer 30 minuten intrekken.

Klop in een kom de eieren met de suiker schuimig. Spatel de bloem erdoor voeg vervolgens de melk het zout en een snufje van de witte peper toe . Klop er een glad beslag van.

Leg de dadels in de vorm en giet het beslag over de dadels.

Plaats in de oven 40 a 45 minuten.

Laat de claffoutis buiten de oven afkoelen.

### Serveren:

Serveer met een klein beetje gembersiroop.