**Clafoutis met mediterrane groenten**

rode en gele paprika’s  
aubergine  
courgette  
knoflook  
olijfolie

kerstomaatjes  
gedroogde tomaatjes  
verse tijm  
piment d’Espelette

peper en zout

room

eieren

Schil de paprika’s en snijd ze met de aubergines en courgettes in kleine proporties. Plet een paar knoflookteentjes.

Bak dit alles in wat olijfolie en voeg verse kerstomaatjes en gedroogde tomaatjes toe. Kruid met vers geritste tijm, piment d’Espelette, peper en zout.

Meng een busje room, 2 losgeklopte eieren met 2 eigelen en het opgeklopt eiwit van de 2 eieren.

Giet het mengsel over de groenten in een ovenschotel, ingevet met olijfolie. Meng goed en zet de schotel 25 minuten in een oven op 200°C tot de bereiding van de rand loskomt.