

Recept: Vlierbloesemaperitief



COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_005

BESCHRIJVING

Recept: Vliendersirope, of aperitief van vlierbloesem

Benodigdheden: 60 gram citroenzuur (verkrijgbaar bij de apotheek) / 1,5 kilogram suiker / 1,5 liter spa zonder prik / 1,5 liter rum (of gin of jenever) / 3 citroenen / 20 vlierbloemen (of meer als het kleintjes zijn).

Bereiding:

- de bloemen spoelen en steeltjes afknippen.
- de citroenen goed afspoelen en in schijfjes snijden, met de schil eraan.
- het water verwarmen en hierin de suiker laten smelten.
- alles laten afkoelen.
- dan de bloesem, de in schijfjes gesneden citroenen en het citroenzuur bijvoegen (lieft in een glazen of plastieken recipiënt, zeker geen metaal omwille van het citroenzuur dat erin vreet).
- alles in de koeling zetten en twee maal per dag omroeren om gisting te voorkomen.
- alles gedurende vijf of zes dagen laten trekken (niet langer houdbaar zonder alcohol).
- het aftreksel zeven door een doek.
- vullen in flessen (1/3 van het gezeefde aftreksel, 1/3 water zonder prik, 1/3 rum (of gin of jenever)).

Bewaren: de flessen bewaren op een donkere plaats.

Opdienen: het aperitief koel opdienen.

Bron: recept van Arsène Verstraete uit Sint-Laureins (zie foto).

Het Culinair Genootschap Meetjesland wil je laten proeven van de authentieke Meetjeslandse keuken. Het genootschap gaat op zoek naar oude recepten en probeert ze vervolgens uit. Tijdens de bijeenkomsten wordt dan ook heel wat geproefd. En wie houdt er nu niet van proeven? Daarnaast gaan ze ook op zoek naar het verhaal achter de gerechten. Ken je typische Meetjeslandse gerechten, heb je zelf oude kookboeken of wil je wel eens komen proeven? Dan ben je van harte welkom bij het [Culinair Genootschap Meetjesland](#)!

OBJECTTYPE

recept

PLAATSEN

Sint-Laureins

TREFWOORD

Culinair Genootschap Meetjesland, recept, drank, aperitief

VERWERVING

Arsène Verstraete