

Recept: Vloan van Martine



COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_014

BESCHRIJVING

Recept: Vloan (Vlaai) van Martine

Ingrediënten:

0,5 l. melk - 350 gr. mengeling van brood, peperkoek en speculaas - 175 gr. suiker - 5 eieren - ½ kl. kaneelpoeder - 1 zakje vanillebloem - 1 el. honing

Bereidingswijze:

1.) Warm de melk met de suiker tot half warm. 2.) Breek het brood, de peperkoek en de speculaas in stukken. 3.) Week dit gedurende een half uur in melk. 4.) Voeg er het kaneelpoeder en de vanillebloem bij. 5.) Klop de eieren los en voeg ze bij het mengsel. 6.) Zet er de mixer in om alles goed te mengen. 7.) Verwarm de oven op 180 °C. 8.) Doe het mengsel in een ovenschaal en bak gedurende ongeveer een uur. 9.) Controleer op stevigheid en laat afkoelen.

Dit vlaairecept is een heerlijke variant van Martine Vermeire.

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

TREFWOORD

vlaai, Culinair Genootschap Meetjesland, recept, dessert

VERWERVING

Martine Vermeire