

Recept: Vloan van Nancy



COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_015

BESCHRIJVING

Recept: Vloan (Vlaai) van Nancy

Ingrediënten:

1,5 l. melk - 400 à 450 gr. peperkoek - een half pakje Petit Beurre koekjes - 400 gr. bruine suiker - een snuifje zout - 4 soeplepels vanillepuddingpoeder

Bereidingswijze:

1.) Week de Petit Beurre koekjes met de peperkoek in de melk gedurende minimum 2 uur. 2.) Voeg het zout en de suiker toe en breng aan de kook. 3.) Roer goed, opletten geblazen om aanbakken te voorkomen. 4.) Als de melkmasa kookt, voeg dan het vanillepuddingpoeder opgelost in water toe. 5.) Laat even goed doorkoken en giet over in een ingevette vorm. 6.) Vervolgens alles laten afkoelen. 7.) Bak de massa op 200-220 °C tot er een mooi korstje gevormd is (+/- 30 minuten).

Dit vlaairecept is een familierecept van Nancy Vande Castele.

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

dessert, vlaai, Culinair Genootschap Meetjesland, recept

VERWERVING

Nancy Vande Castele