

Gentse Vlaai van Tilly's: "Recept teruggevonden tussen kookboek van oma"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u02

DEEL REAGEER



© Nimmegeers - Uilenspiegel, Streekproduct, Gentse Vlaai, Tilly De Clerck

GENT De Gentse Vlaai van Tilly De Clerck (53) is pas sinds drie jaar een erkend streekproduct. De lekkernij kon dan ook pas erkend worden toen na vele jaren het oude familierecept opdook tussen een oud kookboek van Tilly's grootmoeder. "Maar ik heb er toch mijn eigen toets aan gegeven", knipoogt Tilly.

"We zijn niet het grootste of bekendste streekproduct", geeft Tilly toe. "Onze vlaai is enkel te krijgen bij twee Gentse slaggers en in eetcafé Uilenspiegel, waar ik zelf de chef ben. We zijn dan niet de grootste, maar wel heel artisaan."



© Nimmegeers - Gentse Vlaai van Tilly's.

Bewijs

Gent heeft eigenlijk twee vlaaien. De meest bekende is de Oostakkerse. Die wordt altijd eind augustus geserveerd tijdens de jaarlijkse oogststoet. De vlaai van Tilly vindt haar oorsprong enkele kilometers verderop in Wondelgem. "Als kind at ik vaak de Gentse Vlaai van mijn oma. Ze leerde mijn mama de vlaai bakken en zij leerde het op haar beurt aan mij. Dat gebeurde met het recept dat we allemaal zowat uit het hoofd kenden. Pas toen we in een oud kookboek het originele recept van de vlaai vonden, konden we bewijzen dat de vlaai al zeker 25 jaar gemaakt werd. Dat was belangrijk voor de erkenning als streekproduct. Het recept dateert zelfs van eind de jaren '50. Uiteindelijk bleek het recept nog zeer goed aan te sluiten bij het recept dat we mondeling overgeleverd kregen. Ik heb er wel één toets aan toegevoegd, maar wat dat is, blijft natuurlijk mijn geheim."



Pas toen we in een oud kookboek het originele recept van de vlaai vonden, konden we bewijzen dat de vlaai al zeker 25 jaar gemaakt werd

Tilly De Clerck

Traditie

Oost-Vlaanderen heeft een lange vlaaietraditie. Velen maakten destijds hun vlaaien thuis als manier om overschotten weg te werken. Vervolgens bracht men die naar de plaatselijke bakker om ze in de oven te laten bakken. "Er zijn echter grote verschillen tussen de verschillende Oost-Vlaamse vlaaien. Zo is onze vlaai gebaseerd op peperkoek en speculoos. Die van Aalst bijvoorbeeld zijn gemaakt op basis van mastellen. Dat maakt onze vlaai iets smeuïger dan de Aalsterse."



Er zijn grote verschillen tussen de verschillende Oost-Vlaamse vlaaien. Zo is onze vlaai gebaseerd op peperkoek en speculoos. Die van Aalst zijn gemaakt op basis van mastellen

Tilly De Clerck

In eetcafé Uilenspiegel in de Korte Kruisstraat wordt Tilly's 'Gentsche vloan' elk dag geserveerd. "Heel wat mensen komen speciaal voor die vlaai naar hier." Opmerkelijk. Tilly gaf haar vlaai ook een moderne toets door ze te serveren met frambozen, een toef slagroom, afgewerkt met een crumble van speculaas en overgoten met karamel.



© Nimmegeers - In eetcafé Uilenspiegel in de Korte Kruisstraat wordt Tilly's 'Gentsche vloan' elk dag geserveerd.

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.

MEER OVER TILLY DE CLERCK LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ETEN EN DRINKEN HLN GENTSE VLAAI

DEEL REAGEER