



U gaat liever zélf op zoek naar de echte, authentieke Limburgse smaak? Dan helpt het volgende recept u wellicht op weg! Veel succes toegewenst en mocht tussentijds blijken dat toch enige hulp gewenst is, aarzel niet om ons te contacteren.

# RECEPT | Échte Limburgse keesjevlaai

## *Veur de doon-'t-zelver...*

### **Vülling:**

Loat de keesje oetleke en ontpit ze hjel veurzichtig zwao dat ze neet besjadigd waere. Maet 't keesjesap en gebroek maximaal 2,5 dl. Num per dl sap 6 gram aardappelmael om het te bénje. Maak 't mael aan mit ein bietje koud keesjesap. Bring de res van 't saap aan de koak en geet al reurende het aangemaakte aardappelmael d'rbiej. Loat 't geheel al reurende aeve doorkoake. Scheid de keesje van 't saap en meng mit sokker. Laot alles aafkeule.

### **Deig:**

Werm de milk op tot dat deze lauwwerm is. Maak de gist aan mit ein klein bietje lauwwerme melk. Doog de bloom in eine komp en maak ein kuulke in 't midde. Geet hiej de aangemaakte gist, boter, sokker en het ei in. Sjtrooi langs de boetekant van de bloom. Geet 't grwoatste gedaelte van de resterende milk in 't kuulke en kneit 't deig. Voog indeen neudig 't letste bietje milk d'rbiej. Maak eine sjowane bal van 't deig en loat dit reizen totdat het in volume verdubbeld is. De kens 't deig laote reize onger plastic hoeshoudfolie of onger ein naate tjaedook. Het zal ongeveer 1 oer doere totdat 't deig greeze is.

Rol 2/3 van 't deig oet en bekleid d'r ein ingevette vlaaivorm mit. Prik de deigbodem in mit ein versjèt en loat 't deig opnuuj reize. Ongeveer ein hauwf oer tot ein oer. Bestrooi de deigvorm mit paneermael en verdeil hiejeuver 't keesjemengsel. Rol de res van 't deig oet veur de latjes. Lik deze kruuslings euver de vlaai zwaodat d'r ein vlechwerk ontsjiteit. De begins aan de boavekant woobiej se sjteeds ein volgende latje lwoadrech op de veurige leks. Druk de latjes op de rand van de vlaai en rol het deig dat teveul is d'r vanaaf. Besjtriek de vlaai mit losgeklop ei en strooi d'r grove sokker euver. Loat 't deig rijze totdat 't dik gezjwolle is. Bak de vlaai op 220 graden veur 30 minuten.