

Vlaflip



Nagerecht

zuivel

6 personen

Land: Holland

Bereiding: 5 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1/2 liter vanillevla
- 1/2 liter volle yoghurt
- rode limonadesiroop
- 1 mandarijn

Bereidingswijze

1. Schil de mandarijn.
2. Schenk onderin de glazen een héél klein scheutje limonadesiroop.
3. Schenk hier bovenop een laagje vanillevla. Let op: de vanillevla mag eigenlijk niet door de siroop heen lopen. Het moet er 'bovenop' komen te drijven. Je kunt dat op de

volgende manier proberen: pak een lepel en houd die boven het glas. Schenk de vanillevla over de bolle kant van de lepel in het glas.

4. Het glas is nu voor ongeveer 1/3 vol. Schenk nu een laagje yoghurt op de vanillevla. Zorg er voor dat het glas niet te vol wordt.
5. Leg bovenop het geheel een partje van de mandarijn als versiering.

Tenslotte

De vlaflip was een toetje uit de jaren '60. Het was heel populair, niet duur en gemakkelijk te maken. Maar ook nu smaakt de vlaflip nog steeds. De vlaflip werd bedacht in de jaren '60 om het oubollige imago van de vanillevla (toen nog uit de fles) wat op te peppen. De bedenker van de vlaflip was mevrouw Reuvers-Ulijn uit Oss, de echtgenote van een medewerker van de Campina zuivelfabriek. De bedoeling was om vlaflips te eten als toetje en als gezond tussendoortje voor de kinderen. Het originele recept (zoals boven omschreven) had dus maar drie ingrediënten die in een hoog glas werden gegoten. Neerlands Hoop In Bange Dagen heeft in 1970 al een lied gemaakt met de titel "Er zit een toupetje in de vlaflip", waarmee de vlaflip al enigszins het moderne imago dat oorspronkelijk bedoeld werd verloor. Door Hertog ijs werd in hun commercial uit 2003 de vlaflip belachelijk gemaakt. Inmiddels stond de vlaflip zelf symbool voor oubolligheid. Het ijs van Hertog zou, volgens deze reclame, natuurlijk veel lekkerder zijn. Kantinejuffrouw Corrie, die de vlaflip heeft gemaakt in plaats van het kant-en-klare ijs dat dagelijks geserveerd werd, werd hierop gedegradeerd tot toiletjuffrouw. Niet aardig van de firma Hertog, vonden critici van deze reclame. Door de firma Mona, producent van onder andere toetjes, wordt de inmiddels kant-en-klaar verkrijgbare vlaflip in 2005 aangeduid met ouderwets genieten van dit overbekende, typisch Hollandse toetje. In 2005 werd het Stadsgewestelijk Materieel van de Nederlandse spoorwegen (de sprinter) vanwege de nieuwe kleuren aangeduid als vlaflip. Een in 2005 opgeleverd met rood-gele kleurvlakken uitgevoerd flatgebouw aan de Pieter Calandlaan in Amsterdam-Osdorp heeft inmiddels ook de bijnaam vlaflip gekregen. De vlaflip smaakt overigens nog steeds prima en is een goedkoop en lekker toetje. Dus misschien is het wel tijd voor een comeback van de vlaflip. Hier zijn wat variaties die in de smaak zullen vallen: **Chocoladesaus, vanillevla, chocoladevla** ● **Oranje limonadesiroop, plakjes banaan, yoghurt, vanillevla** ● **Bessensap, yoghurt, frambozenvla**. Heerlijk is natuurlijk ook: Vers fruit onderin, de yoghurt vervangen door vruchtenyoghurt en voor de laatste laag een vlasoort naar keuze. Het kan natuurlijk evengoed met kwark of dikke yoghurt zoals Turkse of Bulgaarse yoghurt. Wie van een crunch houdt kan cornflakes, ricecrispies, cruesli etc. toevoegen als onderste laag. Natuurlijk kun je ook een hele feestelijke vlaflip maken met onderin een laagje gelatinepudding dat je eerst laat opstijven dan voeg je een laagje vla of afgekoelde kookpudding toe en tot slot een flinke laag slagroom met wat vruchtjes of disco dip er bovenop. Ook heerlijk is onderin een paar stukjes cake (restjes!) met wat fruit erop. Dan daar bovenop de gelatinepudding laten opstijven en dan afwerken met vla en slagroom. En tot slot de favoriete vlaflip van mijn moeder: gebroken lange vingers, chocoladesaus, vanillevla, chocoladevla, slagroom en flink wat hagelslag. Eventueel mogen er ook gebroken speculaasjes in en noten bovenop als versiering.