

Mémé's crème

Smelt au bain-marie een goeie klont boter met een lat pure chocolade. Zet 750 ml volle melk op het vuur en meng er 75 g suiker bij. Bedenk u dan dat ge eigenlijk nog wel ne lepel suiker wilt. Meng wat van de melk met een zakje vanille puddingpoeder van Imperial in een apart kommetje. Breng de melk aan de kook en giet er het puddingmengsel bij van het vuur. Giet er tenslotte de gesmolten chocolade bij en sluit af met nog een goeie klont boter. Roer stevig, zoals ons mémé dat zo goed kon.

Giet in potjes en geniet met volle teugen.



Liefdevolle herinnering aan



Mevrouw

Arlette Van Aerde

Echtgenote van de heer Frans De Reu

Lid van Okra

Geboren te Vinderhoute op 27 januari 1934
en rustig van ons heengegaan
te Gent op 9 april 2022,
gesterkt door het gebed van de Kerk,
omringd en gesteund door haar gezin.

Onze oprechte dank voor de hartverwarmende
blijken van medeleven.

Poes, blij dat je mijn goed vrouwke mocht zijn,
een harde werker, altijd in de weer in het huishouden
en zorgen voor ...

Mama, blij dat wij een deeltje van jou mogen zijn.
In wat we doen en wat we zeggen.
We zullen je vinden in kleine dingen.

Schoonmama, blij om wie je was,
altijd die lach als je mij zag.

Mémé, blij om je zorgzaamheid
en de vele mooie herinneringen.
We zullen dit heel ons leven met ons meedragen.
Blij om zoveel moois.

Voor altijd in ons hart.

Pa, Martine & Jan, Marc, Eline en Charlotte