

# Een liedje, een verhaaltje en een recept; de letter R



*t Ros Beyaard doet zijn ronde  
In de stad van Dendermonde  
Die van Aalst die zijn zo kwaad  
Omdat hier 't Ros Beyaard gaat  
De vier Aymons kinderen jent  
Met't blanke zwaard in d'hand  
Ziet ze rijden, 't zijn de schoonste al van ons land!  
't Ros Beyaard hoog verheven  
Hij is in het vuur gebleven  
Zie 't Ros Beyaard hoog verheven  
Zie 't Ros Beyaard zeer charmant*

Dit is de sage zoals ze in de Dendermondse overlevering bestaat. Ze is voor een groot deel vormgegeven door Prudens Van Duyse.

Aymon, heer van Dendermonde, leefde jarenlang in ruzie met Karel de Grote. Er kwam pas verzoening toen heer Aymon huwde met Adelheid, een zus van Karel De Grote. Het echtpaar zette vier kloeke zonen op de wereld: Ritsaert, Writsaert, Adelaert en Reinout. Hun vader sloeg hen tot ridder en gaf ze elk een paard. Reinout was evenwel zo sterk dat hij zijn rijdier met één vuistslag velde. Een tweede paard werd hem aangeboden, maar reeds bij de eerste rit brak hij het de lenden. Omdat een ridder toch een paard moest hebben, bracht heer Aymon zijn zoon naar een burcht waarin het door iedereen gevreesde Ros Beiaard zat opgesloten. Na een heroïsch gevecht wist Reinout het paard te temmen.

Tijdens een hoogoplopende discussie aan het hof van Karel de Grote onthoofdde Reinout met één slag van zijn zwaard Karels zoon Lodewijk. De Vier Heemskinderen (verbastering van Aymonskinderen), gezeten op Beiaard, sloegen op de vlucht. Vanuit hun sterke burcht verdedigden de vier ridders zich tegen de steeds aanvallende legerbenden van Karel de Grote. De vier broers zagen echter de ongelijke strijd in en Beiaard bracht hen

terug naar het ouderlijk verblijf in Dendermonde. Ze troffen er hun rouwende moeder aan. Heer Aymon was namelijk in de handen van Karel de Grote gevallen. Karel wilde enkel vrede sluiten als het Ros Beiaard aan hem werd uitgeleverd. Reinout weigerde op dit voorstel in te gaan. Uiteindelijk zwichtte hij onder de smeekbede van zijn moeder.

Bron: Wikipedia

## Dendermondse vlaai

Ingrediënten

250 g ontbijtkoek

100 g beschuiten

150 g suiker

225 g donkere kandijsiroop

750ml melk

½ glas water

1ei

1 theel kaneel

1 theel foelie

1 eetl boter



Foto: Bureau Toerisme Dendermonde

## Bereiding

Verkruimel de ontbijtkoek en de beschuiten. Doe ze in een hoge pan. Bestrooi met de suiker en meng. Giet de melk erbij en roer om. Voeg er de kandijsiroop aan toe. Spoel het flesje van de siroop na met een half glas water en giet dat in de pan. Voeg er het losgeklopte ei, de kaneel en de foelie aan toe. Roer goed om met een houten lepel. Zet de pan op een zacht vuurtje. Verwarm, maar laat niet koken. Roer geregeld even om. Proef en breng eventueel verder op smaak met meer foelie en kaneel. Mix het mengsel glad met de staafmixer. Verwarm de oven voor op 175°C. Vet een ronde ovenschaal in met boter en schep er het beslag in. Bak de vlaai ongeveer 1 uur in de voorverwarmde oven. Laat ze daarna volledig afkoelen. Snij de Dendermondse vlaai voor het serveren in punten.

De volgende dag nog lekkerder.

Bron: Libelle Lekker