



Varkenswangetjes in bruin bier

Boterzachte varkenswangetjes urenlang gestoofd in donker Belgisch bier met ui en tijm. De saus wordt diep en fluweelzacht, perfect voor het weekend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	150'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 kg varkenswangetjes
- 2 uien
- 2 wortelen
- 33 cl bruin abdijbier
- 300 ml runderbouillon
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 eetlepel mosterd
- 2 eetlepels bloem
- 50 g boter

2 laurierblaadjes

3 takjes tijm

zout en peper

Bereidingswijze

1. Dep de wangetjes droog, kruid ze met zout en peper en wentel ze door de bloem.
 2. Smelt de boter in een stoofpot en bak de wangetjes in porties rondom bruin op middelhoog vuur (8 minuten). Haal ze eruit.
 3. Snipper de uien en snijd de wortelen in schijfjes. Stoof ze 6 minuten in het bakvet.
 4. Leg de wangetjes terug, giet het bier en de bouillon erbij en voeg de suiker, de mosterd, de laurier en de tijm toe.
 5. Breng aan de kook, zet het vuur laag en leg het deksel op de pot.
 6. Laat alles 2,5 uur heel zachtjes stoven tot het vlees uit elkaar valt. Roer af en toe.
 7. Verwijder laurier en tijm, proef de saus bij en serveer met frieten of puree.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)