



Varkenswangetjes in bruin bier

Boterzachte varkenswangetjes urenlang gestoofd in donker Belgisch abdijbier met ui, wortel en tijm. De saus wordt diep en fluweelzacht door het bindweefsel dat langzaam oplost. Een ideaal gerecht voor het weekend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	150'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg varkenswangetjes
- 2 uien
- 2 wortelen
- 330 ml bruin abdijbier
- 300 ml runderbouillon
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 eetlepel grove mosterd
- 2 eetlepels bloem

50 g boter
2 laurierblaadjes
3 takjes verse tijm
zout en peper

Bereidingswijze

1. Dep de varkenswangetjes droog met keukenpapier en kruid ze langs alle kanten met zout en peper. Wentel ze door de bloem en klop het overtollige bloem eraf.
2. Smelt de boter in een zware stoofpot op middelhoog vuur. Bak de wangetjes in porties rondom goudbruin aan, ongeveer 3 tot 4 minuten per kant. Haal ze uit de pot en zet ze opzij.
3. Snipper de uien fijn en snijd de wortelen in schijfjes van ongeveer 0,5 cm. Stoof ze in het bakvet gedurende 6 minuten tot ze zacht beginnen te worden, roer regelmatig.
4. Leg de wangetjes terug in de pot. Giet het abdijbier en de runderbouillon erbij. Voeg de bruine suiker, de mosterd, de laurierblaadjes en de takjes tijm toe en roer alles voorzichtig om.
5. Breng het geheel aan de kook. Zet het vuur laag, leg het deksel schuin op de pot en laat alles 2,5 uur heel zachtjes stoven. Roer af en toe en controleer of er nog voldoende vocht in de pot zit.
6. Na 2,5 uur moet het vlees boterzacht zijn en bijna uit elkaar vallen. Verwijder de laurierblaadjes en de takjes tijm. Proef de saus en breng eventueel verder op smaak met zout en peper. Is de saus te dun, laat ze dan nog enkele minuten zonder deksel inkoken op middelhoog vuur.

Tip

Gebruik nooit een te goedkoop of te bitter bier voor de stoofpot: wat je niet graag drinkt, smaakt ook niet goed in het gerecht. Een licht zoet, mout rijkbier werkt het best bij varkenswangetjes.

Lekker met

Serveer met frieten, aardappelpuree of stoofvleesstoofpotje en een schepje appelcompote.

Dranktip

Schenk hetzelfde bruin abdijbier erbij als datgene waarmee je hebt gestoofd. Een Westmalle Dubbel of een Grimbergen Dubbel passen uitstekend.