



Varkenswangetjes in Cherry Chouffe

Hoofdgerecht • Braadpan, Varkensvlees
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Varkenswangetjes
ui
boter
zout en peper
laurierblad
licht gerookte spekblokjes
Cherry Chouffe
Geconcentreerde
rundsouillon
bruine roux Maïzena

Bereiding

Varkenswangetjes droogdeppen en aanbraden in hete boter.
Uien grof snijden en samen met het spek, mee aanbraden.
Kruiden toevoegen.
Als vlees en uien voldoende gekleurd zijn, afblussen met het bier.
Twee uur zachtjes laten sudderen onder deksel. Als je het vlees heel zacht wilt, mag het nog wat langer sudderen.
Op smaak brengen met wat runderbouillon en binden met roux.

Notities

Goed bereid zijn varkenswangetjes vol van smaak en superzacht.

Foto's

