



Varkenswangetjes in Trappist met pruimen

Hoofdgerecht • Varkensvlees
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Varkenswangetjes
zout en peper\Boter
ui
boter
Trappist Westmalle dubbel
laurier
bouillon
licht gerookte spekreepjes
mosterd
Luikse siroop
gedroogde en gewelde
pruimen
bindmiddel (bruine roux van
Maïzena)

Bereiding

Varkenswangetjes kruiden en aanbraden in hete boter.
Ui versnipperen en samen met de spekreepjes even mee laten bakken.
Bier, bouillon en laurier toevoegen en aan het kookpunt brengen.
Zachtjes sudderen en nu mosterd en siroop toevoegen.
1,5 à 2 uur zachtjes laten sudderen.
Pruimen toevoegen en nog eens 10 minuten late sudderen.
De saus binden en alles op smaak brengen.

Notities

Goed gestoofd zijn varkenswangetjes boterzacht. De diepe smaak van stoverij van dit vlees met Trappistenbier, mosterd. Luikse siroop, mosterd en pruimen maakt dit gerecht bijzonder.

Dit gerecht combineert uitstekend met spruitjes (basisbereiding, zie recept) en gekruide gebakken aardappelen (zie recept)

Foto's

