



Stoofpotje van varkenswangen met gegrilde pompoen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram varkenswangen
peper en zout
boter
2 uien (fijngesneden)
1 flesje bruine Leffe
2 1/2 deciliter runderfond (Bon Fon bio)
2 blaadjes laurier
3 takjes tijm
2 kruidnagels
1 stuk peperkoek
1 pompoen (klein)
1 bol knoflook
olijfolie
3 takjes rozemarijn

Bereidingswijze

- 1.** Dep de varkenswangen droog en bestrooi ze met peper en zout.
- 2.** Smelt boter in een diepe pan met dikke bodem. Bak de varkenswangen rondom rond mooi goudbruin en haal ze dan uit de pan.
- 3.** Fruit nu de uien tot ze goudbruin zijn. Voeg het vlees terug toe (met het vrijgekomen sap). Overgiet met de Leffe en de fond.
- 4.** Breng op smaak met laurier, de helft van de tijm, kruidnagel en peperkoek.
- 5.** Zet het deksel op de pan en laat $\pm$ 2,5 uur heel zachtjes garen.



- 6.** Snij de pompoen doormidden en schraap de zaadjes eruit. Snij de pompoen vervolgens in stukken. Je hoeft ze niet te schillen, dat lukt beter als de pompoen eenmaal gaar is.
- 7.** Verdeel de stukken pompoen over een braadslede en bedruppel gul met olijfolie.
- 8.** Snij de knoflook doormidden en leg deze erbij.
- 9.** Voeg dan enkele takjes tijm en rozemarijn toe. Breng op smaak met peper en zout.
- 10.** Zet 30 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven. Verwijder dan de schillen en serveer bij de varkenswangen.