



Varkenswangetjes met bruin bier



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram varkenswangetjes
peper en zout
boter
200 gram spekblokjes (gerookt, Alvo)
3 uien (fijngesnipperd)
2 eetlepels bruine suiker
abdijbier (2 flesjes)
tijm (Ducros)
laurier (Ducros)
rozemarijn (Ducros)
1 plakje pain de mie (Boni)
1 eetlepel mosterd
200 gram wortelschijfjes (Ardo)
1 stengel prei
peper en zout
belgische frieten (Lutosa)

Bereidingswijze

- 1.** Kuis de varkenswangetjes en kruid ze met peper en zout.
- 2.** Smelt boter in een pan en schroei de varkenswangetjes dicht aan beide kanten.
- 3.** Haal de varkenswangetjes uit de pan en hou ze warm.
- 4.** Stoof in dezelfde pan de spekblokjes, samen met de fijngesnipperde uit.
- 5.** Voeg de varkenswangetjes toe en laat ze kort meestoven.
- 6.** Bestrooi met de bruine suiker.



- 7.** Verwarm het bruine bruin en voeg dit samen met de tijm, laurier en rozemarijn toe.
- 8.** Besmeer de boterham met mosterd en leg deze bovenop het vlees.
- 9.** Laat gedurende 1,5 uur sudderen op een laag vuur.
- 10.** Snij de prei in kleine stukjes en voeg deze samen met de wortelschijfjes toe.
- 11.** Laat nog een uur zachtjes sudderen.
- 12.** Verwarm de friteuse en bak de frietjes goudbruin.
- 13.** Serveer onmiddellijk.