



Varkenswangetjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram varkenswangen
peper en zout
2 eetlepels roomboter
2 uien (fijngesneden)
1 eetlepel bloem
1 flesje bruin trappistenbier
2 blaadjes laurier
2 takjes tijm
5 deciliter kalfsfond
250 gram champignons (in kwartjes gesneden)
1 snede oudbakken brood
2 eetlepels mosterd

Bereidingswijze

- 1.** Dep de varkenswangen droog en bestrooi ze rijkelijk met peper en zout.
- 2.** Smelt de boter in een grote, diepe braadpan (het liefst van gietijzer). Bak het vlees rondom rond mooi goudbruin aan, in kleine porties.
- 3.** Voeg de uien toe en laat deze even meebakken. Bestrooi met de bloem en laat deze eveneens aanbakken. Overgiet met het bier en voeg de laurierblaadjes en de tijm toe. Breng aan de kook.
- 4.** Voeg de kalfsfond en de champignons toe. Besmeer het brood met mosterd en leg boven op het vlees.
- 5.** Doe het deksel op de pot en breng aan de kook. Zet de pot 2,5 uur in een op 150 °C voorverwarmde oven. Check of het vlees gaar is en laat het eventueel nog wat langer garen. Haal het deksel van de pan en laat de saus zachtjes inkoken tot ze is ingedikt en mooi glanst.