



Hutsepot met varkenswangen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 l groentenbouillon
boter
2 uien (gepeld en grof gesneden)
700 gram hutsepotgroenten
800 gram aardappelen (geschild en in stukken gesneden)
3 takjes tijm
2 blaadjes laurier
peper en zout
800 gram varkenswangen (ontvliesd)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2.** Warm de groentebouillon op.
- 3.** Verhit de boter in een kookpot die in de oven mag en stoof hierin de ui.
- 4.** Voeg de hutsepotgroenten en de aardappelen toe. Kruid met tijm, laurier, peper en zout.
- 5.** Giet de warme bouillon erbij.
- 6.** Kruid de varkenswangen met peper en zout.
- 7.** Leg deze bij de groenten. Doe het deksel op de kookpot en laat 2 à 3 uur garen in de voorverwarmde oven. Doe na 1,5 uur het deksel van de pot zodat het vocht kan inkoken.
- 8.** Haal de pot uit de oven en schud (huts) ermee zodat de aardappelen, het vlees en de groenten zich goed mengen.