

VARKENSWANGETJES MET DONKER BIER

INGREDIENTEN voor 6 personen

- 6 kalfswangen
- 1 flesje donkere trappist (St. Bernardus Abt, Rochefort 10,...)
- 2,5 dl goeie bruine fond
- boter en/of olijfolie
- 1 grote ui
- 1 teentje look
- peper en zout
- een koelepel scherpe mosterd
- laurier
- tijm
- twee eetlepels bruine suiker
- twee eetlepels balsamicoazijn
- 1 eetlepel bloem
- eventueel een stukje pure chocolade

WERKWIJZE:

Ontvries de wangetjes (of laat dat vooraf door de slager doen), kruid ze ink met peper en zout aan beide zijden en schroei ze dicht in de hete vetstof.

Dat doe je bij voorkeur in een kleefpan, het aanbaksel kan je dan nadien nog gebruiken.

Snipper de ui en het teentje look fijn en fruit deze gedurende 5 minuten in een kookpot.

Voeg de lepel bloem toe, laat al roerend even meebakken en blus met de fond.

Voeg de wangetjes, het bier, de mosterd, de kruiden, de suiker en azijn toe.

Zet het vuur laag, zodat de saus zeer zachtjes pruttelt.

Blus de pan waarin de wangetjes gebakken zijn met een weinig water, schraap de braadresten los en voeg deze eveneens toe.

Controleer regelmatig de gaarheid van de wangetjes, je moet een vork er gemakkelijk kunnen inprikken.

De gaartijd schommelt, het is aan te raden **na anderhalf uur** regelmatig te controleren.

Koel snel af en zet een nacht in de koelkast.

De dag nadien opwarmen op een zacht vuurtje.

Voeg eventueel tijdens het opwarmen de chocolade toe, en eventueel nog wat azijn naar smaak (proeven!).

Let er tijdens het opwarmen wel op dat de wangetjes niet uit mekaar vallen.

Roer dus voorzichtig, of warm op in de oven.

Serveer met kroketjes en seizoensgroenten naar keuze, bv. gestoofde spruitjes en worteltjes.