

VARKENSWANGETJES MET RODE WIJN

BENODIGDHEDEN voor 4 personen

1 kg varkenswangen
2 uien
halve bussel wortelen
3 teentjes knoflook
2 el tomatenpuree
40 cl rode wijn
40 cl kalfsfond
klontje boter
2 el bloem
1 el jeneverbessen
1 tl peperkorrels
enkele takjes peterselie
enkele takjes tijm
2 blaadjes laurier
peper en zout

WERKWIJZE

Schil de uien, de wortelen en de teentjes look

Snijd de uien in fijne ringen, en de wortelen in blokjes.

Halveer de teentjes knoflook.

Neem een ruime kookpan (als je dat hebt werkt een gietijzeren pan hiervoor uitstekend) en smelt er een klontje boter in.

Bak de varkenswangetjes rondom goudbruin.

Doe dat eventueel in 2 keer als ze niet allemaal tegelijk in de pan passen.

Haal de varkenswangetjes uit de pan, voeg nog een beetje boter toe aan de pan en bak er de groenten goudbruin in.

Voeg de tomatenpuree toe aan de groenten, meng alles goed en laat even stoven.

Voeg dan de bloem toe, meng opnieuw goed en laat een tweetal minuutjes stoven.

Blus met de rode wijn en de rundsfond, roer alles goed los en laat even opwarmen.

Voeg de varkenswangetjes terug toe, samen met de gekneusde jeneverbessen en peperkorrels en de peterselie, tijm en laurier, samengebonden tot een kridentuiltje.

Dek de pan half af en laat gedurende 2,5 uur heel zachtjes pruttelen.

Roer af en toe om, en voeg indien nodig wat extra vocht toe.

Kruid op het einde van de gaartijd naar smaak bij met peper en zout en verwijder het kridentuiltje.