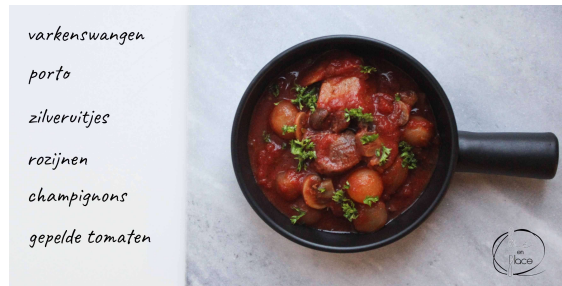


VARKENSWANGETJES IN PORTOSAUS

Wat heb je nodig voor 4 personen:

1 kg varkenswangen (vraag aan de slager om ze alvast te ontvliezen)
witte peper
zout
vers gemalen nootmuskaat
20 cl rode porto
250 g champignons
vetstof
handvol rozijnen
800 g gepelde tomaten
1 eetlepel bloem
150 g zoet zure zilveruitjes (dit mogen er ook wat meer zijn hoor mmm)
eventueel tomatenpuree



Hoe maak je het:

Meestal zet ik 's morgens mijn stoofpotje al op het vuur en laat ik het rustig pruttelen tot we klaar zijn om het bos in te trekken. Je kan dit ook een dagje op voorhand maken wanneer zo'n gerecht "overnacht" heeft, smaakt het nog lekkerder.

Haal je vlees op voorhand uit de koelkast zodat het meer op kamertemperatuur is.

Borstel de champignons en snijd in kwartjes.

Snijd het vlees eventueel in kleinere stukjes (zoals bij stoofvlees).

Verhit een beetje vetstof in je stoofpot en kruid de varkenswangetjes met peper en zout. Bak het vlees (eventueel in 2 beurten) langs alle kanten bruin. Haal het vlees uit de pan en bak de champignons. Zet het vuur lager en doe het vlees terug in de pan. Strooi er een eetlepel bloem over. Blus met de porto en laat de alcohol even verdampen. Voeg ten slotte de gepelde tomaten, de rozijnen en de zoetzure zilveruitjes bij je stoofpot. Breek de tomaten met een vork en kruid met witte peper, zout en vers gemalen nootmuskaat. Zet het deksel op de pot en zet het vuur eventueel nog een beetje lager.

Neem je tijd om dit gerecht rustig te laten pruttelen. Hoe langer, hoe liever! Het zal de smaak helemaal ten goede komen.

Controleer of het vlees gaar is en voeg eventueel nog een beetje tomatenpuree toe, moest je saus te lomp zijn.

Dit is lekker met puree, homemade frietjes of krakend vers brood.

De gedachte aan de heerlijke geur die in ons huis hangt doet ons tijdens het wandelen watertanden. Nog nooit was "we hebben onze stal geroken" zo duidelijk 😊