

Stoofvlees van varkenswangetjes

Ingrediënten 4 personen

- 1 kg varkenswangetjes
- 0,5 l bruin bier (*ik heb blauwe Chimay gebruikt want die stond nog in de kelder*)
- 1 grote ajuin
- 3 boterhammen
- 3 el mosterd
- 2 blaadjes laurier / 1 kruidnagel / paar takjes tijm / peper & zout
- een stukje zwarte chocolade
- boter

Bereiden

1. Snij de ajuin in stukjes en stoof in grote pot in boter tot ze opaak zijn.
2. Snij de varkenswangetjes in stukken en bak op een hoog vuur in een pan met wat boter.
3. Het is niet de bedoeling dat het vlees gaar gebakken wordt, enkel dat het aan alle kanten een mooie bruine kleur krijgt.
4. Doe het vlees (*en bakvocht*) bij de ajuin.
5. Giet het bier in de pan van het vlees en laat deze op het vuur staan tot het bier kookt.
6. Voeg het bier samen met de chocolade toe aan de pot met vlees, en kruid met peper & zout, kruidnagel, tijm en laurier.
7. Smeer de boterhammen in met een dikke laag mosterd en leg ze met de mosterdkant naar beneden op het vlees en de saus.
8. Laat alles een twee- a drietal uur sudderen op een laag vuur.
9. Als de saus de gewenste dikte heeft, doe je het deksel op de pot.
(*Je kan altijd zeuren en de saus extra dikken met bloem of vloeibaarder maken met meer bier.*)
10. Serveer met frietjes, sla en mayonaise.