

# Varkenswagentjes met donkere leffe

Varkenswangen worden net als andere kaakdelen van dieren beschouwd als het allerlekkerste.

Sappig en botermals.

Deze Vlaamse bereiding van stoverij past perfect bij dit varkensvlees.

## Recept voor 2 personen

### Ingrediënten:

- 0,5 kg varkenswangen
- 50 gr boter
- 1 el olijfolie
- 1 ui, fijngesneden
- 1 el bloem
- 1 teentje look, geraspt
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- 1 sneede wit brood
- 1 el mosterd
- 1/2 flesje donker bier
- 400ml rundsfond, Iacroy
- peper en zout

### Bereiden:

1. Verwijder de vliesjes van de varkenswangen en kruid ze met peper en zout.
2. Doe de olijfolie samen met de helft van de boter in een stoofpan en kleur hierin de varkenswangen langs beide zijden.
3. Haal de wangen uit de pan en houd ze warm.
4. Giet het vet uit de pan, smelt de overblijvende boter in dezelfde pan en stoof hierin de ui.
5. Doe de varkenswangen erbij, maar houd de jus nog even apart.
6. Voeg de bloem toe, roer goed om en doe de look, tijm en laurier erbij.
7. Besmeer de sneede brood met de mosterd en leg bij in de pan.
8. Giet het bier en de overgebleven jus van de varkenswangen erbij.
9. Voeg de fond toe, zet het deksel op de pan en kook alles in ca. 90 minuten op een matig vuur mooi zacht.
10. Haal het deksel van de pan en laat de stoverij inkoken tot de gewenste dikte.
11. Breng indien nodig verder op smaak met peper en zout.
12. Serveer met verse frietjes

### Variant:

Vervang de varkenswangen door rundsstoofvlees en je hebt heerlijk stoofvlees  
Vervang het donker bier door kriek, en je krijgt een iets lichter en zachtere saus