



Wezelse wangetjes

Ingrediënten voor 4 personen:

700 gram varkenswangetjes
1 eetlepel Gooreindse honing
2 theelepels mosterd
2 theelepels azijn
2 eetlepels donker Sterke Peer bier voor de marinade
250 ml donker Sterke Peer bier voor de fond
2 teentjes geperste look
1 grote ui
2 Loenhoutse tomaten
250 ml bruine fond
3 takjes tijm
2 laurierblaadjes
1 eetlepel boter
Olijfolie, peper en zout

Bereiding:

Ontvries de varkenswangetjes of laat dat door de slager doen. Kruid ze met peper en zout. Voeg de honing, mosterd, azijn en het Sterke Peer bier bij elkaar tot je een marinade krijgt. Leg de varkenswangetjes in de marinade en laat minstens 3 uur afgedekt marinieren in de koelkast. Verwarm de oven voor op 150°C. Snij de ui in fijne stukjes. Ontpit en ontvel de tomaten en snij ze in blokjes. Neem een grote pot die in de oven kan en doe hier de boter en de olijfolie in. Bak op een heet vuur de varkenswangetjes goudbruin aan elke kant. Voeg de ui, tomaat en look toe en laat 3 minuten mee stoven. Roer dit regelmatig eens om. Voeg daarna het Sterke Peer bier en de bruine fond toe en verlaag het vuur. Voeg de tijm en de laurier toe. Als het mengsel terug begint te pruttelen zet je de pot 60 minuten in de voorverwarmde oven op 150°C. Na die 60 minuten laat je de temperatuur van de oven zakken naar 100°C en laat je dit nog eens 60 minuten garen, of totdat de wangetjes zo gaar zijn dat ze bijna uit elkaar vallen. Als het mengsel ondertussen te droog geworden moest zijn, dan kan je nog een beetje kokend water toevoegen. Als de saus te dun gebleven is, kan je ze eventueel nog een beetje indikken met maïzena of met bloem.

Smakelijk eten!