

Varkenswangetjes op smaak gebracht met Steenuilke

Ingrediënten:

1 kg varkenswangen

3 grote ajuinen

1,5 steenuilkes 33CL + 1 x 33CL PP toevoegen voor een totale smaakbeleving

Thijm, laurier, rozemarijn

200 ml rundsfond

3 EL Bloem

Mosterd en een sneetje bruin of meergranenebrood

Bereiding

Bak de wangen mooi bruin aan.

Voeg de ajuin toe en laat even mee kleuren.

Goed afkruiden met peper en zout.

Voeg de bloem toe, blus nadien met de Steenuilkes en rundsfond tot alles mooi onder staat.

Leg bovenaan een dik sneetje bruin of meergranenbrood met mosterd.

Laat dit geheel +/- 50 min zachtjes sudderen.

Serveer met een pittig rucolaslaatje met tomatatjes, pijnboompitjes en balsamico azijn en frietjes

Schenk de Steenuilkes met een mooie schuimkraag ... smakelijk en Santé!

