

Zoete varkenswangetjes met gesneden witloof en frietjes (4 personen)

1 / snij 2 uien in halve ringen, pers 2 lookteentjes, fruit ze in een grote kookpot waarin straks de wangetjes zullen gestoofd worden.

2 / bak de varkenswangen af op middelhoog vuur, zodat het buitenste van het vlees toegeschroeid is en kruid af met peper en zout.

Bak in meerdere keren, vermijd teveel vlees in 1 pan.

Blus iedere keer de pan af met het kriebier en giet het bier met de braadresten(veel smaak) in de kookpot.

Nadat alle vlees is gebraden, moet het ongeveer onder het braadvocht en bier staan.

3/ voeg tijm, laurier, rozemarijn en kruidnagel(voor de liefhebbers) toe in een bouquet garni toe en laat alles sudderen op een klein vuur. (vergeet ze bij het einde er niet uit te halen). Je kan ook bij je slager zelfbereide stoofvleeskruiden bekomen, dat is makkelijker.

4/Wanneer het geheel goed aan het sudderen is, voegen we 2 plakjes peperkoek besmeerd met mosterd toe, alsook 2 goede eetlepels kersen- of krieckenconfituur.

5/De liefhebbers kunnen er ook extra 2 sjalotjes, in 2 gesneden, bijvoegen, al naargelang de persoonlijke smaak.

6/alles 2 uur laten sudderen, opgelet, vuur niet te hoog!

FRIETJES

Ondertussen snijden we de frietjes klaar.

Voor iemand die op 1 hand aangewezen is, is het niet eenvoudig om zomaar eventjes de frietpot klaar te zetten (te zwaar en te gevaarlijk) daarom bakken we regelmatig frietjes in de oven.

Wanneer de frietjes gesneden zijn, een kom nemen, naargelang de hoeveelheid, olijfolie toevoegen, peper, en zout, goed mengen en dan op een bakplaat in de oven gedurende 30 min op 200 graden.

WITLOOF

1/ in de lengte doorsnijden

2/ eventueel het harde gedeelte (hartje) eruit halen.

3/fijn snijden en tevens een appeltje bijvoegen in kleine blokjes gesneden.

MAYONAISE

Bij het gerecht past een heerlijk zelfgemaakte mayonaise, deze mengen we gedeeltelijk onder het fijngesneden witloof, de rest serveren we aan tafel bij het gerecht.

TIJD OM AF TE WERKEN EN TE SERVEREN

Neem een steelpannetje en een zeefje, met een pollepel neem je een paar scheppen vocht uit de kookpot, en zeef dit, de dunne ongebonden saus laten we even opkoken in de steelpan, we voegen molenaarsboter of maizena (vooraf opgelost in wat kookvocht of water) aan toe en roeren continu. Om de saus mooi glad te maken voegen we nog wat extra boter toe, telkens in minieme hoeveelheden. We blijven roeren tot we een mooie, gladde gebonden saus krijgen.

Vergeet niet te proeven, misschien moet er nog wat zout of peper aan toegevoegd worden.

SMAKELIJK

Extra tip : mocht je nog veel saus in de kookpot over hebben, gooi die aub niet weg! Dit is de basis voor het klaarmaken van de volgende varkenswangetjes, dus in de diepvries bewaren, en bij een volgende gelegenheid 1 biertje bijvoegen en je kan weer smullen!

Dirk De Keyser, De Pinte (december 2023)