



Hoofdgerechten

Varkenswangetjes met aardappelgratin & witloof-spekrolletjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram varkenswang (stoverij)
4 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)
16 speklapjes
8 witloof
boter

Voor de aardappelgratin

1 pakket aardappelgratin (kant-en-klare)
3 eetlepels honing (of ahornsiroop)
2 peren (in plakjes gesneden)
1 handvol tijm (verse)
1 snuifje kaneel
boter
peper
zout

Varkenswangetjes zijn een Belgische klassieker. Serveer er aardappelgratin en witloof-spekrolletjes bij en je tovert een feestelijke maaltijd op tafel. Probeer snel deze klassieker!

Bereidingswijze

Leg de plakjes peer op een met bakpapier bedekte bakplaat en plaats 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Haal de schijfjes peer uit de oven. Houd de mooiste plakjes opzij en bestrijk de bovenkant met honing. Bak de schijfjes peer in de pan met de honingkant naar beneden. Laat karamelliseren en draai de plakjes om zodat beide kanten mooi bruin zijn.

Schep de helft van de aardappelgratin over in een ovenschaal. Leg hierop een laag van de resterende schijfjes peer. Scherp vervolgens de rest van de aardappelgratin op de laagjes peer en kruid bij met tijm, peper en zout. Schuif in de oven volgens de aanwijzingen op de verpakking. Werk af met verse tijm en de gekarameliseerde peertjes.

Bak het witloof in een pan met wat boter en kruid met peper en zout. Wikkel twee plakken spek rond elke stronk witloof en leg ze in een ovenschaal. Schuif de ovenschaal in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 15 minuten.

Doe de stoverij in een kookpot en warm op volgens de aanwijzingen op de verpakking. Serveer de varkenswangetjes samen met de witloof-spekrolletjes en de aardappelgratin.

Keukenbenodigdheden

Oven

