



Hoofdgerechten

Varkenswangetjes met trappistenbier en blokfrietten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram varkenswang (in gelijke stukken)
80 gram abrikozen (gedroogde, in stukjes)
1 kilogram frietaardappel
1 ui (gesnipperd)
500 milliliters trappistenbier
2 eetlepels rode wijnazijn
3 eetlepels maïszetmeel
3 theelepels mosterd
2 brood (sneetjes)
2 eetlepels peterselie (fijngenhakt)
1 lookteentje (geperst)
2 laurierblaadjes
2 takjes tijm
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Bak het vlees rondom goudbruin in hete boter. Schep het vlees uit de pan en doe er de gesnipperde ui en de look in. Bak glazig.

Doe er de azijn, abrikozen, de tijm en de laurier bij en kruid met peper en zout. Leg er het vlees terug bij en blus met het bier. Besmeer het brood met mosterd en leg met de kant van de mosterd op het vlees. Laat afgedekt 2 uur pruttelen op een zacht vuur.

Schil de aardappelen en snij ze in dikke frieten. Kook ze gaar in gezouten water. Laat even afkoelen en dep ze droog. Frituur ze goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met zout.

Los het maïszetmeel op in wat water en giet al roerend bij de varkenswangen. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Werk af met de peterselie en geef er de frieten bij.

Tip:

Ook lekker met zelfgemaakte [knolselderpuree](#)!

Keukenbenodigdheden

Friteuse

