**Varkenswangetjes in madeirasaus**

prei
wortelen
ui
selder
knoflook
[kruidentuiltje](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm)
tomatenpuree
peper en zout

varkenswangetjes
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)
olijfolie
[roux](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm)
witte champignons
sjalotjes
peterselie
Madeira wijn
room

**De wangetjes**. Snijd prei, wortel, ui en een paar stengels selder in grove stukken. Doe er een paar gekneusde teentjes knoflook bij en ook een [**kruidentuiltje**](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm). Voeg een paar pollepels [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) toe, die je vooraf gemaakt hebt of gebruik een aangekocht product. Breng aan de kook. Kruid met peper en zout. Voeg tenslotte nog een paar eetlepels tomatenpuree toe. Meng alles goed.

Laat de wangetjes op kamertemperatuur komen. Schroei ze rondom dicht in een hete pan in een paar lepeltjes olijfolie. Leg ze daarna bij de rest in de kookpot. Verlaag het vuur tot onder het kookpunt. Laat de wangetjes anderhalf tot twee uur sudderen.

**De saus**. Maak [**een roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) van gelijke hoeveelheden boter en vloeiende bloem. Bak gesneden Parijse champignons, gesnipperde sjalotjes, geplette knoflookteentjes en gehakte peterselie in een pan met een beetje olijfolie. Zet de pan even aan de kant. Haal de gegaarde varkenswangetjes uit de kookpot, zeef en bewaar de bouillon. Zet de wangetjes afgedekt warm weg.

Giet afwisselend de bouillon en de Madeira wijn met kleine porties bij de roux en verdun die ermee tot sausdikte. Meng met tomatenpuree en room tot de gewenste kleur en smaak bereikt is.

Meng nu de champignonbereiding met de saus. Proef en corrigeer indien nodig met wat extra peper en zout. Voeg tenslotte de wangetjes toe en roer alles goed om.

**Op het bord**: een drietal wangetjes per persoon, badend in de madeirasaus. Werk af met verse gehakte peterselie. Dien op met frietjes of een andere aardappelbereiding naar keuze.