**Varkenswangetjes met mosterdroomsaus**

varkenswangetjes

olijfolie

vloeiende bloem

prei

selder

ui

knoflook

tijm
gedroogde peterselie

[blanke kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

witte wijn

room

vleesextract

graantjesmosterd

peper en zout

bieslook

Bestuif de varkenswangetjes met bloem en bak ze rondom goudbruin in een beetje olijfolie. Schep ze in een gietijzeren kasserol.

Snijd de ui, prei en selder in brunoise en stoof deze mengeling aan in een paar eetlepels olijfolie. Voeg een paar teentjes geplet knoflook toe. Doe deze bereiding bij de wangetjes in de kasserol.

Voeg [**blanke kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en witte wijn toe in gelijke hoeveelheden. Het vlees moet ondergedompeld zijn. Kruid met een paar blaadjes laurier, geritste verse tijm en gedroogde peterselie.

Laat dit stoofpotje een tweetal uurtjes sudderen op laag vuur met halfgesloten deksel. Controleer of de wangetjes gaar zijn. Is dat zo, schep ze dan uit de pot en bewaar afgedekt warm.

Zeef en bewaar het kookvocht. Breng aan de kook en laat tot 2/3 inkoken.

Voeg naar eigen smaak room toe en ook graantjesmosterd. Laat verder inkoken, doe er een scheutje vleesextract (OXO) bij en bind de saus indien gewenst.

**Op het bord.** Een drietal varkenswangetjes per persoon, oversaust en begeleid van seizoensgroente naar keuze en een aardappelbereiding zoals kroketjes. Werk af met gesnipperd bieslook.