**Varkenswangetjes op Normandische wijze**

varkenswangetjes
olijfolie
calvados
vloeibare honing
citroen
tijm

rozemarijn
laurier
knoflook
uien
zoete appelen
zoete cider
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

**Marinade**

Maak een marinade van olijfolie met calvados, een paar eetlepels vloeibare honing, het sap van een citroen, takjes tijm en rozemarijn, laurier, geperst knoflook. Leg de varkenswangetjes minstens een uur en liefst langer in de marinade.

**Voorbereiding**

Snijd een paar uien in halvemaantjes. Hak een halve bol gepelde knoflookteentjes fijn. Haal het klokhuis uit een paar geschilde zoete appels en verdeel in partjes. Besprenkel ze met citroensap en zet afgedekt weg.

**Bereiding**

Breng de barbecue op temperatuur, met de houtskool langs de rand en een koude zone in het midden. Haal de wangetjes uit de marinade en droog ze af met keukenpapier. Zet een pan op de barbecue boven de koude zone en schroei het vlees langs alle kanten dicht in een paar eetlepels olijfolie.

Neem een andere pan of zet de aangebakken wangetjes even weg en ontvet de gebruikte braadpan. Bestuif opnieuw met olijfolie en bak de uien met het knoflook kort aan. Leg de wangetjes erbij. Giet gelijke hoeveelheden zoete cider en [kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) in de pan, zodat het vlees voldoende vocht voelt.

Sluit het deksel en laat een uurtje sudderen op laag vuur. Giet regelmatig cider en bouillon bij, zodat de wangetjes niet droog staan. Keer ze af en toe om in de pan. Voeg nu de stukjes appel toe en laat nog een half uurtje sudderen. Controleer of het vlees zacht is. Klaar om op te dienen.