**Varkenswangetjes in bruin bier**

varkenswangetjes

boter

ui

sjalot

knoflook

Trappist

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

laurier
tijm

mosterd

honing

basilium

*Facultatief in de winterversie*:

kruidnagel

jeneverbessen

bosbessen

suiker

Sauteer grof gesneden ui, sjalot en fijngehakt knoflook in boter en doe deze bereiding in een grote casserole met verse tijm en laurierbladjes.

Bestuif de varkenswangetjes met bloem, kruid met peper en zout en bak ze langs alle kanten goudbruin in hete boter. Doe ze bij in de casserole. Overgiet met [kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en bruin bier, type Trappist of Abdijbier en een flinke kwak mosterd.

Laat ongeveer 1 ½ uur zonder deksel sudderen tot de wangetjes gaar zijn. Werk de saus af met honing en gesnipperde basilicum. Gebruik sausbinder, enkel indien echt nodig.

En dan de winterversie, zoals op foto: laat de honing en de basilicum weg. Vervang door kruidnagel, jeneverbessen en een ingekookte gelei van bosbessen.

Dien op seizoensgroenten, zoals rodekool met appeltjes en kroketjes of [frietjes](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm).