**Varkenswangetjes met pastinaakcrème**

varkenswangetjes  
kruidnagel  
jeneverbes  
tijm  
rozemarijn  
ganzenvet  
pastinaak  
sjalotjes  
knoflook  
gezouten boter  
Griekse yoghurt

room  
paneermeel  
Gruyère  
kastanje-champignons  
olijfolie  
truffelolie  
droge kippenfond  
witte balsamico  
zoete sojasaus  
rode Porto  
puntpaprika  
augurk  
mosterd

Leg de **varkenswangetjes** met kruidnagel, geplette jeneverbes, takjes tijm en rozemarijn volledig ondergedompeld in ganzenvet en gaar ze 4 uur in de slow cooker op 85°C of in een oven op 90°C. Bak ze rondom bruin, net voor gebruik, in een pannetje met wat van het ganzenvet.

**Pastinaakcrème**: snijd de pastinaak in blokjes, stoom ze gaar, laat uitlekken en leg ze in een kookpot. Fruit gehakte sjalotten met geplet knoflook in een beetje gezouten boter in een pan. Voeg deze bereiding toe aan de pastinaak en laat samen even sudderen. Voeg dan Griekse yoghurt met room toe en pureer tot een gladde crème.

Schep de crème in individuele potjes en bedek met paneermeel en gemalen Gruyère. Zet een paar minuten onder de hete grill tot de kaas kleurt.

**Champignonkruimels**: droog een paar kastanjechampignons in de droogmachine of in de oven op lage temperatuur en verkruimel ze.

Snijd de rest van de **kastanjechampignions** in vier en bak ze in olijfolie gemengd met truffelolie.

Maak een **glazuur** met een paar eetlepels droge kippenfond, witte balsamico-azijn, zoete sojasaus en rode Porto. Laat inkoken tot een stroperig glazuur. Droog de gegaarde wangetjes en wentel ze in het glazuur tot ze glanzen.

**Paprikamosterd**: snijd een zoete puntpaprika en een augurk in een fijne brunoise. Stoof ze gaar in een paar lepels witte balsamico-azijn. Laat afkoelen, zeef, mix kort en voeg er een paar lepels mosterd aan toe. Meng goed.

**Op het bord**: centraal een paar wangetjes. Dresseer de andere componenten volgens eigen inspiratie: gegratineerde pastinaakcrème, paddenstoelen, champignonkruimels en paprikamosterd.