**Le mutiau**

varkenswangetjes

varkenpoten

hammetje

ongezouten buikspek

groentebouillon

peterselie

knoflook

sjalotjes

peper en zout

Maak een [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Kook het vlees 3 tot 4 uur lang, op laag vuur en schuim regelmatig af. Laat de ketel af het vuur een kwartiertje afkoelen. Haal dan het vlees van de botten en verwijder het kraakbeen.

Bewaar een paar varkenswangetjes en trek die in stukjes. Draai de rest door de passevite, samen met een paar sjalotjes, peterselie en knoflookteentjes. Kruid met peper en zout. Roer nog een paar pollepels gezeefde bouillon door de bereiding, samen met het bewaarde vlees. Let op, het moet een dikke vleespap blijven en geen soep!

Zet de ketel terug op het vuur, roer goed om en breng tot het kookpunt. Zet het vuur op dat moment uit en vul diepe borden met de bereiding. Laat de borden afkoelen en zet ze in de frigo om op te stijven.

**Een variant**: je kan een paar gekookte wortelen samen met het vlees door de passevite draaien. Dat geeft wat meer kleur aan de mutiau en het verbetert de smaakbalans.