

Varkenswangen in rode wijn



Ingrediënten

1 kg
Varkenswangen

40 gram boter

zout en peper

4 uien

1 wortel

1 tak van een
bleekselderij

3 dl rode wijn

bouillon om aan
te vullen indien
nodig

1 laurierblad

250 gram
champignons

bindmiddel,
bruine roux van
het merk
'Maïzenä'

handvol
peterselie

Bereiding (1)

- Groenten klein snijden, champignons in vier.
- Boter verhitten in een braadpan.
- Varkenswangen goed kruiden.
- Vlees kleuren in de hete boter.
- Groenten toevoegen (champignons nog niet) en aanfruiten.

Bereiding (2)

- Rode wijn, bouillon en laurier toevoegen. Let er op, niet te veel vocht, juist tot het niveau van vlees en groenten.
 - Onder deksel, 1,5 uur zachtjes laten sudderen.
 - Champignons toevoegen en nog een klein half uur late sudderen.
 - Binden en op smaak brengen, afwerken met gehakte peterselie.
-

