

## Vlaamse stoverij met Trappistenbier

Bekijk eerst de video van Peter Goossens: <http://www.njam.tv/recepten/vlaamse-stoverij-met-trappistenbier>

Voor 4 personen

- 2 kg varkenswangen
- 150 g boter
- 2 el olijfolie
- 2 fijngesneden uien
- 2 el bloem
- 2 teentjes geplette look
- 2 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- 1 dikke snede witbrood
- 2 el scherpe mosterd
- 1 fles (donker) Trappistenbier
- 400 ml bruine fond

1. Verwijder de vliesjes van de varkenswangen en kruid ze met peper en zout.
2. Doe de olijfolie samen met de helft van de boter in een stoofpan en kleur hierin de varkenswangen langs beide zijden.
3. Haal de wangen uit de pan en houd ze warm.
4. Giet het vet uit de pan, smelt de overblijvende boter in dezelfde pan en stoof hierin de ui.
5. Doe de varkenswangen erbij, maar houd de jus nog even apart.
6. Voeg de bloem toe, roer goed om en doe de look, tijm en laurier erbij.
7. Besmeer de snede brood met de mosterd en leg bij in de pan.
8. Giet het bier en de overgebleven jus van de varkenswangen erbij.
9. Voeg de fond toe, zet het deksel op de pan en kook alles in ca. 90 minuten op een matig vuur mooi zacht.
10. Haal het deksel van de pan en laat de stoverij inkoken tot de gewenste dikte.
11. Breng indien nodig verder op smaak met peper en zout.
12. Verdeel de stoverij over verwarmde borden, werk af met de vers gebakken frietjes, de mayonaise en salade.

[Onze aanpassingen voor Wigny:

- De zelfgemaakte fond vervangen we door kant-en-klare runderfond.  
Eén pot (350 ml) + 150 ml water voor een halve liter zelfgemaakte fond.
- Ook de mayonaise en frites kochten we kant-en-klaar. Het is per saldo vakantie.
- We gebruikten blond Trappistenbier in plaats van donker Trappistenbier.  
Donker bier maakt het gerecht wat bitterder; niet iedereen vindt dat lekker.
- Tip: als je niet roert, blijven de wangetjes in tact.

Tot zover de aanpassingen voor Wigny.]

Zie vooral: Peter Goossens: <http://www.njam.tv/chefs/peter-goossens?page=1>