**Gestoofde varkenswangen in bokbier**

Nodig:

500 gram varkenswangen, in 4 stukken gesneden

250 gram gerookte spekblokjes of reepjes

1 winterpeen, in blokjes

1 ui, grof gesnipperd

1 eetlepel knoflookpasta

1 eetlepel mosterd

1 eetlepel stroop

2 eetlepels wittew-wijnazijn

1 flesje bokbier

1 eetlepel gedroogde tijm

olie of boter om in te bakken

zout

peper

Bereiding:

Maak in een kom een marinade van 2 eetlepels bokbier, witte-wijnazijn, mosterd, stroop, peper en zout. Meng dit goed door elkaar. Marineer de varkenswangen een uurtje in dit mengsel. Voor dit recept kun je de vliezen laten zitten. Het verwijderen is een lastig karwei en door het lange stoven vind je er niks van terug. Verhit in een braadpan de olie of de boter. Schep de varkenswangen uit de marinade en bak ze rondom aan. Voeg dan het spek toe en laat even meebakken. Doe dan de ui, knoflook, tijm en winterpeen erbij en laat deze ook even meebakken. Warm het bier samen met de rest van de marinade in de magnetron een beete op en schenk dit daarna bij het vlees. Laat het vlees op een heel laag vuurtje ongeveer 2 a 3 uur sudderen. Haal het laatste uur het deksel van de pan, zodat de saus wat kan inkoken. Haal de pan van het vuur en controleer of het vlees gaar is.

Lekker met traybake groenten en gebakken aardappelen of pommes duchesse.