**Oosterse varkenswangen**

Nodig:

500 gram varkenswangen, in 3 à 4 stukken gesneden

2 teentjes knoflook, gehakt

1 ui, gesnipperd

1 groene chilipeper, gehakt

1 stukje gember ter grootte van een duim, geraspt of zeer fijn gesneden

1 stengel sereh (citroengras), gekneusd

2 theelepels Chinese 5 Spices poeder

2 eetlepels Hoisinsaus

200 ml heet water

neutrale olie om in te bakken

wat gehakte bosui om mee te garneren

Bereiding:

Verhit wat olie in een braadpan. Bak hierin de varkenswangen rondom bruin aan. Voeg de ui, de knoflook, de chilipeper, de gember en de 5 Spices poeder toe. Bak deze even mee. Schenk vervolgens het water en de Hoisinsaus erbij en voeg de gekneusde stengel citroengras toe. Laat het geheel zo’n 2 uur stoven op een heel laag vuurtje. Haal na anderhalf uur het deksel van de pan. Zo kan de saus wat inkoken. Proef na 2 uur of het vlees gaar is. Ter garnering kun je de Oosterse varkenswangen bestrooien met wat gehakte bosui.

Serveer de Oosterse varkenswangen met rijst, wat gewokte paksoi of Chinese kool en een komkommersalade.