



Elvea, een feest uit Italië

Varkenswangetjes met glühwein en tomaat



Ingredienten voor Personen

500 g	varkenswangetjes
200 ml	glühwein
1 eetlepel	bruine suiker
1	kaneelstok
300 ml	runderbouillon
1 klontje	boter
2 eetlepels	bloem
2 eetlepels	tomatenpuree van Elvea of Elvea Pomo e legumi
1 teentje	look
	bouquet garni (laurier, tijm,...)
400 g	Elvea Pelati
	peper
	zout
1 eetlepel	maizena
3 eetlepels	water

Bereiding

1. Smelt de boter in een grote pan.
2. Kruid de varkenswangetjes met peper en zout en bak mooi bruin in de pan.
3. Snijd de ui en look in fijne ringen en voeg toe. Verlaag het vuur en laat rustig bakken. Kruid met peper en zout.
4. Voeg de bloem toe, laat 1 minuut meebakken. Voeg de tomatenpuree en bruine suiker toe. Blus met de wijn.
5. Voeg de bouillon, de bouquet garni, de kaneel en de pelati tomaten toe. Laat op een zacht vuurtje koken tot wanneer het vlees zacht is. Afhankelijk van de kwaliteit zal dat ongeveer 90 minuten duren. Meng de maizena onder het water en voeg op het einde toe aan de saus om je saus nog wat in te dikken. Serveer.

Recept info: The Messy Chef

