



RECEPT VOOR
**STOVERIJ VAN
KALFSWANGETJES
& WILDMILL DARK**



SLAGERIJ
VAN ORSOUW

BY JEREMY VERMOLEN



RECEPT VOOR STOVERIJ VAN KALFSWANGETJES & WILD MILL DARK

INGREDIENTEN

- 1 kg schoongemaakte kalfswangetjes
- arachideolie
- 1 ui
- 2 boterhammen
- 1 kl mosterd
- 1 flesje Wild Mill Dark
- 1 liter bruine fond
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 3 peterseliestengels
- 2 eetlepels bruine suiker
- peper en zout

BEREIDING

Benodigdheden: Stoofpan

- 1 Verhit olie in een grote stoofpan met dikke bodem.
- 2 Kruid de kalfswangetjes met peper en zout en bak het vlees rondom goudbruin.
- 3 Snipper de ui fijn, voeg toe aan het vlees en laat deze meebakken op een hoog vuur.
- 4 Blus af met de Wild Mill Dark.
- 5 Voeg de bruine fond, tijm, laurier en de bruine suiker toe.
- 6 Besmeer de boterhammen met mosterd en voeg toe aan het vlees.
- 7 Breng met de deksel op de pan aan de kook en laat zachtjes sudderen tot de kalfswangetjes gaar zijn.
- 8 Breng op smaak met peper en zout.
- 9 Serveer met wat fijngesneden peterselie.



Eet smakelijk!



SLAGERIJ
VAN ORSOUW

BY JEREMY VERMOLEN