



Varkenswangetjes in biersaus 'Fourchette', frietjes, tomaatjes in de oven en slaatje



30 min.



10 personen



Ingrediënten

- 2,5 kg Varkenswangetjes in biersaus
- 1 kg kerstomaatjes
- 0,25 kg gemengde sla
- 0,2 l mosterd vinaigrette
- 1,5 kg frietjes
- peper & zout naar eigen smaak
- italiaanse kruiden naar eigen smaak
- een scheutje olijfolie

Bereiding

Regeneer de Varkenswangetjes in biersaus 'Fourchette' tot een kern van minimum 65°C.

Kruid de kerstomaatjes met Italiaanse kruiden, peper en zout.

Leg de tomaatjes in een ovenschaal en besprenkel ze met wat olijfolie. Bak ze af in een oven van 180°C gedurende ± 6 minuten.

Maak een Franse vinaigrette.

Bak de frietjes af in een frituurpan en schik het gerechtje een bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!