

Aperitiefhapje - tomaat garnaal anders

10 trostomaten, 3 teentjes look, 3 lente-uitjes (of sjalotjes), 3 eetlepels olijfolie, 6 blaadjes basilicum, sap van 1 limoen, peper en zeezout, 200 g gepelde garnalen

Snij de ontpelde tomaten in blokjes. Plet de knoflookteentjes en pers ze over de tomatenblokjes. Snij de uitjes en de basilicumblaadjes zeer fijn en meng onder de tomaten, net als de olijfolie en het limoensap. Breng op smaak met peper en zeezout. Meng goed. Verdeel de tomaten over de glaasjes of lepels en werk af met grijze garnalen. Voeg eventueel wat gemengde sla toe (voor in glaasjes)

Varkenswangetjes Stroganoff à la Maredsous

1 kg varkenswangetjes, 2 sjalotjes, 1 klein groen of rood pepertje, 100 gr gesneden champignons, 100 gr gesneden rode en groene paprika, flesje Maredsous bruin en 1 dl fonds

Snij 1 kg varkenswangetjes in stukken. Bak aan in ruim goede boter. Haal uit de pan. Stoof 2 sjalotten met 1 teentje look kort aan. Voeg 1 klein groen of rood versneden pepertje toe. Voeg na een 2-tal minuten 100 gr gesneden champignons en 100 gr gesneden rode en groene paprika toe. Breng op smaak met peper en zout. Voeg het vlees opnieuw toe en roer alles goed om. Blus me 1dl fonds en 1 dl Maredsous Bruin en laat het geheel op een zacht vuurtje gaar worden. (Beter een nacht laten rusten en 's anderendaags opeten).

Als je wil kan je nog een fijn gesneden tomaat toevoegen en de saus binden met room en maïzena