
Osso buco

ingrediënten

osso buco

4 schijven kalfsschenkel 8cm
of 8 van 4 à 6 cm hoog
3 eetlepels bloem
30 gr boter
olijfolie
zout, peper
250 ml droge witte wijn
250 ml kalfsbouillon
2 à 3 grote vleestomaten
of 450 gr gepelde uit blik
1 stengel bleekselder met blad
1 wortel
1 teentje knoflook
1 kleine ajuin
laurierblad
tijm

voor de gremolata

3 el gehakte peterselie
3 teentjes knoflook
geraspte schil van 1 citroen

werkwijze

hak de bleekselder, rasp de wortel, snipper de look, snipper de ajuin
ontpit de tomaten en snijd ze in stukjes

gebruik een ruime kom met een dikke bodem
bestrooi het vlees met peper en zout, wentel ze in de bloem
warm de boter met de olijfolie op, voeg de look toe
bak de schijven aan, na elkaar
als ze rondom goudbruin zijn (ca 10 à 12 min.) haal ze uit de pan en
houd ze warm in de oven op 65°C

voeg de ui, de bleekselder en wortel bij het braadvocht
fruit ca. 3 minuten op matig vuur
voeg opnieuw het vlees toe
voeg de wijn, de tomaten, wat laurier en tijm toe
laat 15 min. sudderen en voeg dan de bouillon toe
laat het geheel op een zacht vuur, met deksel 60 à 90 min. garen, tot
het vlees zacht is
kijk regelmatig of je niet nog wat vocht moet toevoegen

maak de gremolata

hak de look en de peterselie fijn en meng met de citroenrasp

laat het braadvocht van het vlees nu wat indikken
voeg de gremolata toe

rangschik enkele schijven schenkel op een schotel
overgiet met de saus
serveer met een schijfje citroen

Lekker met een risotto.