

Ossobucco



Benodigheden voor 8 personen:

- ❖ 8 kleine runder of nog beter kalfsschenkels
- ❖ 5 el bloem, 2 el maïzena
- ❖ 100 g boter
- ❖ 2 uien, gesnipperd, 4 sjalotten, gesnipperd
- ❖ 1 winterpeen, in kleine stukjes, 4 stengels bleekselderij, in plakjes
- ❖ 3 teentjes knoflook, geperst
- ❖ 4 vleestomaten, ontveld en in stukken en blikje tomaten puree
- ❖ 200 ml droge witte wijn
- ❖ 1 runderbouillontablet
- ❖ 2 tl majoraan, 1 tl rozemarijn, 1 el paprikapoeder, pikante Italiaanse kruiden
- ❖ 1 zakje verse peterselie (30 g), fijngeknipt
- ❖ 4 ansjovisfilets, fijngehakt
- ❖ ½ citroen, geraspt

Bereidingswijze:

Schenkels bestrooien met zout, peper en paprikapoeder en door bloem wentelen. In grote braadpan boter verhitten en hierin schenkels met 4 stuks tegelijk in 10 min. bruinbakken, beetje inknippen om kromtrekken te voorkomen en halverwege keren. Schenkels uit pan nemen en in achtergebleven bakvet ui, sjalot, wortel, bleekselderij en 2 teentjes knoflook 4 min. fruiten. Tomaat, wijn, 100 ml water, bouillontablet, majoraan en rozemarijn toevoegen en geheel aan de kook brengen. Schenkels terugleggen in pan en met deksel op pan op laag vuur in 2 uur gaar stoven. Peterselie in kom mengen met 1 teentje knoflook, ansjovis en citroensap (gremolata). In kopje maïzena gladroeren met 2 el water. Kalfsschenkels uit pan nemen en overdoen in warme serveerschaal. Maïzena door achtergebleven saus roeren en 2 min. al roerend laten koken tot licht gebonden saus. Tomatensaus over kalfsschenkels schenken en Ossobucco bestrooien met gremolata. Lekker met tagliatelle.