

Ossobuco



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ossobuco Ingrediënten (voor 4 personen)

4 kalfsschenkels (à ± 200 gram)

bloem

0,5 dl olijfolie

1 ui

2 teentjes knoflook

1 winterwortel

2 takjes bleekselderij

1 citroen

1 klein blikje tomatenpuree

300 gram gepelde tomaten

1 laurierblad

zout en peper

1 dl. witte droge wijn

Bereiding

Oven voorverwarmen op 160 graden. Groenten schoonmaken, wassen en samen met de knoflook fijnmaken in de keukenmachine. Kalfsschenkels aan de zijkant insnijden om kromtrekken tijdens de bereiding te voorkomen. Kruiden met zout en peper, door de bloem halen en in hete olijfolie op het vuur bakken tot ze aan beide kanten een mooie bruine kleur hebben gekregen. Op de bodem van een ruime braadslede wat olijfolie doen en daarop de fijngemaakte groenten uitspreiden. Op de groenten legt men de aangebraden kalfsschenkels. Dek af met bakpapier en plaats in de oven gedurende 20 minuten. Ondertussen tomatenpuree, gepelde tomaten en witte wijn mengen. Het tomaten-wijnmengsel met schil van een halve citroen (zonder wit) en laurierblad over het vlees doen, opnieuw afdekken met bakpapier en nogmaals gedurende 2 uur in de oven plaatsen. Voor het opdienen citroenschil en laurierblad verwijderen.

Opdienen met tagliatelle

Notities

Italiaans gerecht dat oorspronkelijk uit Milaan komt. De naam betekent letterlijk 'been met een gat'. Kalfsschenkel wordt gesmoord in witte wijn met ui en tomaat. Meestal opgediend met pasta of rijst.

Foto's

