



OSSOBUCCO ALLA MILANESE.

Benodigdheden voor 4 personen:

- 4 kalfsschenkels
- Bloem
- Olijfolie
- 4 stengels bleekselder
- 4 wortelen
- 1 grote ajuin
- 2 teentjes look
- 1 blik tomatenblokjes
- 2,5 dl witte wijn
- 3 dl kalfsfond
- Bouquet garni bestaande uit laurier, tijm en peterseliestengels.

Bereiding:

Maak eerst een insnede door de vetlaag van de kalfsschenkels zodat het vlees niet gaat krommen bij het bakken. Neem een plastic zak en doet hierin de bloem samen met peper en zout. Wentel de schenkels stevig door de bloem en schud af.

Verwarm de olijfolie in een pan, liefst met deksel, en bak de schenkels mooi bruin. Haal ze eruit en leg even opzij. Fruit de fijngesneden ajuin, look, bleekselder en wortelen in deze pan zonder dat ze bruin worden. Voeg daarna de tomatenblokjes, wijn en de kalfsfond toe en laat even doorkoken. Voeg de schenkels er terug aan toe samen met het bouquet garni en laat zachtjes stoven onder het deksel voor minimum een driekwartier à een uur. Het vlees is gaar wanneer het van het vlees van het bot komt.

Schik de schenkel op een bord, verwijder het bouquet garni en dik de saus in met de resterende bloem uit de zak. Giet de saus, samen met de groenten, over de schenkel en serveer dit gerecht met spaghetti of tagliatelli.