



Boodschappenlijst

Osso buco alla milanese

Voor 4 porties

- 4 kalfsschenkels (osso buco, elk ca. 3 cm dik, ca. 250 g per stuk)
- 3 el bloem
- 3 el olijfolie
- 20 g boter
- 1 ui, fijngesneden
- 1 wortel, fijngesneden
- 1 stengel bleekselder, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 250 ml droge witte wijn
- 400 g gepelde tomaten uit blik
- 300 ml kalfs- of groentebouillon
- 1 laurierblad
- 2 takjes tijm
- zout en versgemalen zwarte peper
- Voor de gremolata:
 - 2 el fijngehakte platte peterselie
 - 1 teentje knoflook, fijn geraspt
 - geraspte schil van 1 biologische citroen