



Boodschappenlijst

Osso buco alla milanese

Voor 4 personen

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

Boodschappenlijst van **kookpot.be** · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite