



## Boodschappenlijst

Ossobuco alla milanese met gremolata

Voor 4 porties

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 4 kalfsschenkels (ossobuco, elk ca. 300-350 gr) | <input type="checkbox"/> 40 gr boter                                     |
| <input type="checkbox"/> 1 ui  | <input type="checkbox"/> 3 eetlepels olijfolie                           |
| <input type="checkbox"/> 1 wortel  | <input type="checkbox"/> zout en peper                                   |
| <input type="checkbox"/> 1 stengel bleekselder                           | <input type="checkbox"/> Voor de gremolata:                              |
| <input type="checkbox"/> 200 ml droge witte wijn                         | <input type="checkbox"/> 1 biologische citroen (enkel de geraspte schil) |
| <input type="checkbox"/> 400 ml kalfs- of groentebouillon                | <input type="checkbox"/> 2 teentjes look                                 |
| <input type="checkbox"/> 400 gr gepelde tomaten (blik)                   | <input type="checkbox"/> 1 handvol platte peterselie                     |
| <input type="checkbox"/> 3 eetlepels bloem                               |  |

Boodschappenlijst van [kookpot.be](https://www.kookpot.be) · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite