



Ossobuco alla milanese met gremolata

Kalfsschenkels langzaam gestoofd in droge witte wijn en groenten, afgewerkt met een frisse gremolata van citroen, look en peterselie. Een echte klassieker uit Milaan die geduld belooft met diep, vol smakend vlees dat van het been glijdt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	120'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kalfsschenkels (ossobuco, elk ca. 300-350 gr)
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselder
- 200 ml droge witte wijn
- 400 ml kalfs- of groentebouillon
- 400 gr gepelde tomaten (blik)
- 3 eetlepels bloem

40 gr boter

3 eetlepels olijfolie

zout en peper

Voor de gremolata:

1 biologische citroen (enkel de geraspte schil)

2 teentjes look

1 handvol platte peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Bind elke kalfsschenkel rondom stevig vast met keukentouw zodat het vlees zijn vorm behoudt tijdens het stoven.
- 2.** Kruid de schenkels langs beide kanten met zout en peper en wentel ze door de bloem. Klop het overtollige meel eraf.
- 3.** Verhit de boter en olijfolie samen in een ruime braadpan op middelhoog vuur. Bak de schenkels in twee beurten goudbruin aan beide kanten, circa 3 minuten per kant. Neem ze uit de pan en zet opzij.
- 4.** Snijd de ui, wortel en bleekselder fijn. Fruit de groenten in dezelfde pan op laag vuur gedurende 8 minuten tot ze zacht zijn, roer regelmatig.
- 5.** Blus met de witte wijn en schraap de aanbaksels los van de bodem. Laat de wijn op middelhoog vuur voor de helft inkoken.
- 6.** Voeg de gepelde tomaten en de bouillon toe en roer alles goed door.
- 7.** Leg de schenkels terug in de pan. Het vocht moet de schenkels tot ongeveer halverwege bereiken. Breng aan de kook.
- 8.** Zet het vuur laag, dek de pan af met een deksel en stoof de ossobuco gedurende 1 uur en 45 minuten tot 2 uur. Keer de schenkels halverwege de kooktijd voorzichtig om. Het vlees is gaar wanneer het bijna van het been valt.
- 9.** Meng ondertussen voor de gremolata de fijngehakte peterselie, de geperste of fijngehakte look en de geraspte citroenschil door elkaar.
- 10.** Proef de saus en breng indien nodig op smaak met zout en peper.

11. Verdeel de schenkels over de borden, schep er royaal saus over en strooi vlak voor het serveren de gremolata erover.

Tip

Gebruik bij voorkeur kalfsschenkels van gelijke dikte zodat ze gelijkmatig garen.

Vraag aan uw slager de schenkels op maat te snijden van circa 4 cm dik. Het keukentouw verwijdert u pas op het bord, nooit al in de pan.

Lekker met

Serveer klassiek met risotto alla milanese (safraanrisotto) of aardappelpuree om de rijke stoofsa op te nemen. Polenta is eveneens een uitstekende keuze.

Dranktip

Kies voor een stevige Italiaanse rode wijn zoals een Barbera d'Asti of een jonge Barolo. Een droge witte Pinot Grigio uit Noord-Italië past eveneens goed bij de frisse gremolata.

Ontdek meer recepten op kookpot.be