Hoofdgerechten / Italië

Osso buco alla milanese



Kalfsschenkel twee uur gestoofd in wijn en bouillon, afgewerkt met een gremolata van schil en knoflook.

Tijd 160 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 stuks Kalfsschenkel - dwars doorgesneden, 4 cm dik
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 2 stuks Selderij
- ☐ 500 ml Vleesbouillon
- ☐ 1 stuk Citroenschil
- ☐ 30 g Peterselie
- ☐ 60 g bloem
- ☐ 1 stuk Wortel
- ☐ 250 ml Droge witte wijn
- ☐ 60 g Boter
- ☐ 2 teentjes knoflook
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Bind elk stuk rond de omtrek vast met keukentouw, zodat het vlees aan het bot blijft zitten.

02 Kerf het membraan op twee of drie plaatsen rond de rand, anders krullen de stukken terwijl ze bruin worden.

03 Bestuif ze met bloem en bak ze aan beide kanten bruin in boter, vier minuten per kant.

04 Haal het vlees eruit en laat de fijngesneden ui, wortel en selderij zacht worden.

05 Voeg de wijn toe en laat deze tot de helft inkoken. Schraap wat op de bodem is blijven hangen.

06 Doe het vlees terug, voeg de bouillon toe tot de helft van de hoogte van de stukken en laat afgedekt twee uur op laag vuur sudderen.

07 Meng de gehakte schil, knoflook en peterselie en strooi dit voor het serveren over de osso buco.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: Mogens Engelund / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / osso-buco-alla-milanese