



Osso buco alla milanese

Gestoomde kalfsschenkels op zijn Milanees, mals uit de oven met een frisse gremolata van citroen, knoflook en peterselie. Een echte zondagsklassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	120'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 4 kalfsschenkels (osso buco, elk ca. 3 cm dik)
- 2 el bloem
- 3 el olijfolie
- 1 klont boter
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 stengel selder
- 2 teentjes knoflook
- 250 ml droge witte wijn

400 g gepelde tomaten (blik)
300 ml kalfs- of groentebouillon
1 laurierblad
2 takjes tijm
zout en peper
Voor de gremolata:
1 el fijngehakte platte peterselie
1 teentje knoflook
schil van 1 citroen

Bereidingswijze

1. Dep de schenkels droog, kruid met zout en peper en wentel ze door de bloem. Klop overtollige bloem eraf.
2. Verhit de olijfolie met de boter in een brede stoofpot en bak de schenkels op middelhoog vuur rondom goudbruin, ca. 4 minuten per kant. Haal ze uit de pot.
3. Snij ui, wortel en selder fijn en stoof ze 6 minuten glazig. Voeg de geperste knoflook toe en bak 1 minuut mee.
4. Blus met de witte wijn en laat 3 minuten inkoken. Voeg de gepelde tomaten, bouillon, laurier en tijm toe.
5. Leg de schenkels terug, dek af en laat 2 uur zachtjes sudderen in een oven van 160°C tot het vlees bijna van het been valt.
6. Meng peterselie, geperste knoflook en citroenschil tot een gremolata en strooi die vlak voor het serveren over de schenkels.