



## Ossobuco alla milanese met gremolata

*Kalfsschenkels langzaam gestoofd in witte wijn en groenten, afgewerkt met frisse gremolata. Een echte klassieker uit Milaan.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>135'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 4 kalfsschenkels (ossobuco)
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 stengel selder
- 20 cl droge witte wijn
- 40 cl kalfs- of groentebouillon
- 400 gr gepelde tomaten (blik)
- 3 eetlepel bloem
- 40 gr boter

3 eetlepel olijfolie  
1 citroen (schil)  
2 teentjes look  
1 handvol platte peterselie  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Bind de schenkels rondom met keukentouw en wentel ze door de bloem.
- 2.** Bak ze goudbruin in de boter en olijfolie, neem ze uit de pan en zet opzij.
- 3.** Fruit de fijngesneden ui, wortel en selder zacht in dezelfde pan.
- 4.** Blus met de witte wijn en laat de alcohol verdampen.
- 5.** Voeg de tomaten en bouillon toe, leg de schenkels terug en kruid met zout en peper.
- 6.** Stoof afgedekt op laag vuur ongeveer 2 uur tot het vlees van het been valt.
- 7.** Meng voor de gremolata de fijngehakte peterselie, geperste look en geraspte citroenschil.
- 8.** Strooi de gremolata over de ossobuco vlak voor het serveren.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)