Slow cooking

Osso Bucco Milanese

Ingrediënten
4 kalfsschenkels "K" ✺ 4 wortelen ✺ 1 soepselder ✺ 1dikke ui ✺ 2 blikken tomatenblokjes 400 ml "K" ✺ 1 theelepel passata "K" ✺ 1 soeplepel tomatenpuree "K" ✺ 4 teenjes look ✺ 2 dl witte wijn "K" ✺ olijfolie "K" ✺ bloem ✺ tijm ✺ laurier (5 blaadjes) "K" ✺ ½ citroen ✺ peper en zout "K"

Bereiding
Vraag aan uw Keurslager 4 gelijke kalfsschenkels mooi ingesneden om opkrullen tegen te gaan. Kruid de kalfsschenkels met peper en zout en draai ze door de bloem. Klop het overtollige bloem af. Verhit een baadslede met olijfolie en bak de kalfsschenkels mooi bruin. Haal uit de braadslede en bak in het bakvet van de kalfsschenkels de in blokjes gesneden groenten (wortel, selder, ui, look) mooi glazig. Blus met de witte wijn en voeg de passata, tomatenblokjes, tomatenpuree, tijm, laurier en citroenschil toe. De citroenschil snij je in fijne sliertjes en laat je eerst 5 minuten koken in kokend water. Kruid het geheel met peper van de molen en zout en laat gedurende 10 minuten op een zacht vuur trekken. Leg de kalfsschenkels erin, goed onder de groenten. Dek het geheel af met aluminiumfolie. Plaats gedurende 2 ½ uur in een voorverwarmde oven op 180°C. Het gerecht is klaar wanneer het vlees van het beentje los komt.
Serveersuggestie: lekker met boterpasta.

"K" = verkrijgbaar bij Keurslager Michielsen