

Recept: Ossobuco a la Milanese met verse pasta



Een klassiek Italiaans gerecht van malse kalfsschenkels gestoofd in een rijke tomatensaus met groenten, afgewerkt met een frisse gremolata van citroen, peterselie en knoflook. Geserveerd met verse spaghetti voor een authentieke Milanese ervaring.



Aantal personen: 10



Tijd: 180-200 minuten



Moeilijkheid: Gevorderd

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Kalfsschenkels	10	
<input type="checkbox"/> Bloem	Naar behoefte	voor het paneren
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Olijfolie	5 el	
<input type="checkbox"/> Uien	5	fijn gesnipperd
<input type="checkbox"/> Look	5 teentjes	geplet tot pulp
<input type="checkbox"/> Selderstengels	10	ultrafijn gesneden
<input type="checkbox"/> Wortelen	7,5	in piepkleine blokjes
<input type="checkbox"/> Witte wijn	0,5 l	
<input type="checkbox"/> Laurierblaadjes	2	
<input type="checkbox"/> Verse tijm	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Peterseliestengels	Naar smaak	voor bouquet garni
<input type="checkbox"/> Tomatenpulp - passata	2,5 l	
<input type="checkbox"/> Tomatenpuree	3 el	

<input type="checkbox"/> Spaghetti	1.000 g	
<u>Gremolata</u>		
<input type="checkbox"/> Citroen zeste	2,5	voor gremolata
<input type="checkbox"/> Krulpeterselie	2,5 bosjes	fijn gehakt voor gremolata
<input type="checkbox"/> look	4 teentjes	geraspt

Bereidingswijze

De Ossobuco

- Snij elke kalfsschenkel in aan de rand. Dat zal verhinderen dat de lapjes vlees opkrullen tijdens het bakken.
- Kruid het vlees aan beide zijden met peper van de molen en een snuifje zout.
- Schep wat bloem in een schaal en wentel er de schenkels even door. Tik alle overtollige bloem van het vlees, want je hebt maar een dun laagje bloem nodig.
- Verhit een ruime stoofpot op een matig vuur en doe er een scheut olijfolie in.
- Bak de schenkels aan beide zijden goudbruin in de hete olijfolie. Doe dat kort en krachtig. Het vlees hoeft binnenin nog niet gaar te zijn.
- Haal de pot van het vuur en neem het vlees uit de pan. Zet het bord met vlees even aan de kant.

Groenten en Stoofproces

- Neem even de tijd om alle groenten zorgvuldig te snijden. Hoe kleiner je ze snijdt, hoe beter en verfijnder het resultaat wordt. Pel de uien en snipper ze in hele fijne stukjes. Plet 2,5 teentjes look tot pulp.
- Verwijder de bladeren van de selderstengels en snij de stengels in ultrafijne stukjes.
- Schil de wortels en snij ook deze in piepkleine blokjes.
- Zet de pot (met braadvet) waarin je het vlees hebt gekleurd op een zacht vuur en stoof er de groentjes in. Roer regelmatig.
- Voeg de tomatenpuree toe en laat bakken tot hij bruin wordt
- Leg na enkele minuten het vlees op de gestoofde groenten. Giet ook de braadsappen mee in de pot.
- Schenk er vervolgens de witte wijn bij. *Tip: Wie niet van wijn houdt, kan ook blanke kalfsfond of kippenbouillon gebruiken.* Laat wat inkoken
- Maak een kruidentuiltje of bouquet garni van de laurierblaadjes, de peterseliestengels en de tijm. Voeg het toe aan de stoofpot.
- Giet nu de passata erbij en laat de schotel 2 tot 3 uur pruttelen op een zacht vuurtje.

De Pasta

- Maak zelf pasta - zie apart recept
- Een klein half uurtje voor je serveert, zet je een ruime pot water op het vuur, om de pasta te koken. Breng het water aan de kook.
- Doe zout in het kokende water en kook daarin de spaghetti beetgaar. Dit duurt maar een paar minuten

Afwerking met Gremolata

- Nu heb je nog de tijd om de gremolata te maken die je bij een echte ossobuco serveert. Pel de overgebleven teentjes look en plet ze tot pulp.
- Rasp daarover een deel van de schil van de citroen. *Let op: Rasp enkel het gele deel van de schil.*
- Hak een stevige portie krulpeterselie fijn en meng het kruid met de citroenzestes en de look. Proef of alle smaken in balans zijn.
- Proef de ossobuco en kruid deze naar smaak met wat peper van de molen en wat zout.
- Serveer elke gast een kalfsschenkel met een flinke schep van de groentesaus. Doe er een portie spaghetti bij en druppel daar een beetje fijne olijfolie over.
- Strooi tenslotte wat gremolata over elk bord en serveer direct!