

OSSOBUCCO

(kalfsschenkel uit de Italiaanse keuken)

Ingrediënten:

- 4 kalfsschenkels
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 winterwortel
- 1 stengel bleekselderij
- bouillon (van blokje)
- laurierblad
- tijm
- rozemarijn



Verwarm de oven op 150°.

Neem een pan met een dikke bodem, die je ook in de oven kunt zetten.

Wentel de kalfsschenkels in een mengsel van bloem, zout en peper.

Braad ze aan in olie en boter.

Haal uit de pan.

Fruit de ui, de knoflook aan en bak de groenten even mee.

Doe de schenkels er weer bij.

Blus af met een scheutje wijn (wit of rood).

Schenk de bouillon erop totdat alles net onder staat.

Voeg tenslotte de overige kruiden toe.

Zet de pan gedurende twee uur in de oven.