

Beste kookvrienden,

De vakantie kriebels komen er aan.

Ossobuco Milanese

Ingrediënten voor 2 personen:

- 2 kalfsschenkels
- 1 ui
- 75 ml droge witte wijn (ik gebruik Noilly Prat)
- 200 ml vleesbouillon
- 30 gr boter
- 2 lp olijfolie
- 20 gr bloem
- Zout en Peper

Voor de gremolata:

- ½ teentje look fijn gesneden (zo fijn mogelijk)
- Peterselie
- Onbehandelde citroen

Bereiding:

- Maak 3 kleine insneden in de zijkant van het vlees om het in de pan vlak te houden en bestrooi licht met bloem.
- Doe olie en boter in de pan en schroei het vlees dicht aan beide kanten. Voeg er dan de gesnipperde ui bij. Laat glazig worden terwijl u het vlees af en toe ook omkeert.
- Giet er de droge witte wijn bij en laat verdampen en inkoken.
- Kruid met peper en zout en voeg de bouillon bij en dek af en laat het geheel 90 minuten op een zacht vuur pruttelen tot het vlees botermals is.
- Maak de gremolata:
 - Hak zo fijn mogelijk de look
 - Hetzelfde met de peterselie
 - Rasp de chil van de citroen
 - Meng alles onder elkaar
- Het vlees is gaar als het loslaat van het bot.
- Haal het vlees uit de pan en meng het stoofvocht met 20 gr boter en de helft van de gremolata.
- Doe het vlees weer in de pan en houdt het geheel nog 2 minuten in de pan.
- Leg de stukken vlees op de borden en bestrooi het met de rest van de gremolata.

Bijgerecht:

Meestal met pasta en Parmezaanse kaas

Ik maakt het met witte selder die ik in huis had.

Witte selder met tomaten.

Ingrediënten:

- Ui
- Teentje look fijngesnipperd
- Witte selder
- Blik gepelde tomaten
- Olijfolie
- Snuifje suiker
- Peper en zout
- Provinciaalse kruiden

Bereiding:

- Snij de selder en stukken
- Kook het in gezouten water tot het beetgaar is.

- Versnipper de ui en stoof het in wat olijfolie tot het glazig is.
- Voeg de gesnipperde look bij.
- Voeg de inhoud van het tomaten blik toe en kruid met peper, zout, snuifje suiker en provinciaalse kruiden.
- Laat 10 op zacht vuur pruttelen.

- Giet de selder af en voeg toe aan de tomatensaus en onderroer het geheel

Dien op met de Ossobuco

Laat het jullie smaken.

Wijntip: Wij dronken er een Spaanse Chardonnay wijn bij en het wat top !

Laat het jullie smaken.

Jullie hobbykok
Thierry

Vragen of reacties mailen naar: thierry.dewallef@skynet.be



