




Ossobuco alla Fiorentina

-  Bereiden in: grote pan
-  Voorbereiding: 20 min.
-  Bereiding: 120 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 400 g tomatenblokjes
- 100 ml witte wijn
- 3 stengels bleekselderij
- 2 runderschenkels (500 g)
- 2 tenen knoflook
- 2 takjes verse rozemarijn
- 2 blaadjes laurier
- 1 winterpeen
- 1 citroen
- 1 kip bouillonblokje
- 1 sjalot
- 3 el bloem
- 1 el tomatenpuree
- Verse peterselie

Voedingswaarde

-

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Ossobuco alla Fiorentina

Bereiding

- 1 Runderschenkels eerst kruiden met peper en zout en daarna het vlees door de bloem halen en het overtollige bloem eraf schudden.
- 2 Verhit een flinke klont boter en/of olijfolie in een braadpan en schroei het vlees in circa 5-10 minuten rondom dicht. Haal de schenkels uit de pan en zet even weg.
- 3 Snijd ondertussen 3-4 stengels bleekselderij en 1 kleine winterpeen in kleine blokjes. Snipper ook 1 sjalot (of ui) en snijd 1-2 tenen knoflook fijn.
- 4 Stoof de gesneden bleekselderij, winterpeen, sjalot en knoflook enkele minuten goed aan in dezelfde pan.
- 5 Voeg vervolgens 1 el tomatenpuree toe en bak al omscheppend 1 minuutje mee met de groenten.
- 6 Schenk 1 klein glas witte wijn (100 ml) bij het geheel en breng tegen de kook. Voeg 400 g tomatenblokjes (1 blik) toe en meng door het geheel. Voeg 300 ml (lauw)warm water toe samen met 1 kipbouillonblokje (of gebruik kalfsfond). Breng tegen de kook. Nu de schenkels toevoegen.
- 7 Laat geheel minimaal 2 uur sudderen.
- 8 Haal het laatste half uur de deksel van de pan om de saus wat in te dikken.
- 9 Maak ondertussen de gremolata door 1 teen knoflook ragfijn te snijden, 1 flinke hand peterselie fijn te hakken en 1 citroen te raspen. Meng alles goed door elkaar en voeg de gremolata toe vlak voor het serveren.

Eet smakelijk.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten