

OSSOBUCCO MET GREMOLATA



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gremolata 450g

INGREDIËNTEN

4 

- Kalfsschenkel inclusief mergpijp 4 stuks
- Bresc Gremolata
- Bresc Strattu di Pomodoro
- bloem
- olijfolie
- 50 gram boter
- 1 ui in ringen
- 1 geraspte wortel
- 1 stengel bleekselderij in stukjes
- 1 blik gehakte tomaten
- 1/2 liter witte wijn
- 1/2 liter groente- of runderbouillon
- zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

Peper en zout de schenkels en snijd ze her in der in. Dit voorkomt het opkrullen van het vlees.

Bloem vervolgens de schenkels en bak ze goed aan in de pan, in de boter.

Zodra deze mooi bruin zijn, kan de gesneden groente garnituur erbij, en bak deze even mee aan.

Voeg vervolgens een lepel Strattu di Pomodoro toe, en eveneens het blik gehakte tomaten.

Roer goed door en blus het geheel af met de wijn.

Voeg de bouillon toe en laat het garen op laag vuur, deksel op de pan.

Wanneer gaar zal de garnituur wat ingedikt zijn; zo niet, kan dit alsnog.

Serveer de Osso bucco in een diep bord met garnituur vanuit de pan; en garneer af met een goede lepel Bresc Gremolata.