

“Månedens opskrift” APRIL

Ossobuco



Vinen:
Beaumes de Venise 2010
Giogondas La Cave / Frankrig

4 personer

Ingredienser:

- 4 pæne skiver kalveskank (2-3 cm. i tykkelsen)
- 1 stort løg
- 2 fed hvidløg
- 2 gulerødder
- ¼ selleri
- 1 laurbærblad
- Et lille bundt timian
- 1 dåse flåede tomater
- 50 gr. koncentreret tomatpuré
- Ca. 2 dl. tør hvidvin
- Ca. 4 dl. oksefond
- Olive
- Mel

Fremgangsmåde:

Start altid med at lave et par snit i siden af dine kalveskanker, så senerne på ydersiderne ikke trækker sig sammen under stegningen.

Vend stykkerne af kalveskank i mel, blandet med salt og peber og brun dem af i gryden. Sæt kødet til side efter bruningen.

Løg samt hvidløg hakkes groft og brunes af i gryden i resten af olien. De resterende grønsager skæres groft ud.

Alle de hakkede grøntsager samt timian kommes ned til løgene og sauteseres igennem.

Så kommes hvidvin, de flåede hakkede tomater og tomatpuréen ved.

Kalveskanken ligges herefter tilbage i gryden, med grøntsagerne i bunden. Hæld fonden på, til kødet lige er dækket.

Så skrues der helt ned for blusset og lægges låg på. Retten skal stå og små simre i ca. 2 timer.

Rør forsigtigt i gryden undervejs. Ellers kan Ossobuco'en godt kan falde fra hinanden.

Kan serveres med grøntsagerne fra braiseringen, risotto eller løse ris.