

Ossobuco

De basis van ossobuco zijn kalfsschenkels. Het is een echte Italiaanse klassieker die z'n oorsprong heeft in Milaan. Je moet er wel even tijd voor nemen.

Ingrediënten voor 4 personen

de ossobuco:

- 4 kalfsschenkels (3 à 4 cm dik)
- 3 wortels
- 5 tomaten
- 4 selderstengels
- 2 dikke uien
- 1 l tomatenpulp of passata
- 1 teentje look
- 2 dl witte wijn
- 1 scheutje olijfolie
- bloem
- verse tijm
- 4 blaadjes laurier
- peper
- zout
- 400 g spaghetti

de afwerking (gremolata):

- 1 bussel krulpeterselie
- citroen (bij voorkeur biologisch)
- teentje look

bereiding

de ossobuco:

- Snij elke schenkel in aan de rand. Dat zal verhinderen dat de lapjes vlees opkrullen tijdens het bakken.
- Kruid het vlees aan beide zijden met peper van de molen en een snuifje zout.
- Schep wat bloem in een schaal en wentel er de schenkels even door. Tik alle overtollige bloem van het vlees, want je hebt maar een dun laagje bloem nodig.
- Verhit een ruime stoofpot op een matig vuur en doe er een scheut olijfolie in.
- Bak de schenkels aan beide zijden goudbruin in de hete olijfolie. Doe dat kort en krachtig. Het vlees hoeft binnenin nog niet gaar te zijn.
- Haal de pot van het vuur en neem het vlees uit de pan. Zet het bord met vlees even aan de kant.
- Neem even de tijd om alle groenten zorgvuldig te snijden. Hoe kleiner je ze snijdt, hoe beter en verfijnder het resultaat wordt.
- Pel de uien en snipper ze in hele fijne stukjes.

- Plet de look tot pulp.
- Verwijder de bladeren van de selderstengels en snij de stengels in ultrafijne stukjes. (brunoise).
- Schil de wortels en snij ook deze in piepkleine blokjes.
- Zet de pot (met braadvet) waarin je het vlees hebt gekleurd op een zacht vuur en stoof er de groentjes in. Roer regelmatig.
- Leg na enkele minuten het vlees op de gestoofde groenten. Giet ook de braadsappen mee in de pot.
- Schenk er vervolgens de witte wijn bij. (Wie niet van wijn houdt, kan ook blanke kalfsfond gebruiken, of kippenbouillon.)
- Maak een kridentuiltje of bouquet garni van de laurierblaadjes, de peterseliestengels en de tijm. Voeg het toe aan de stoofpot.
- Giet nu de tomatenpulp of passata erbij en laat de schotel 2 tot 3 uur pruttelen op een zacht vuurtje.
- Een klein half uurtje voor je serveert, zet je een ruime pot water op het vuur, om de pasta te koken.
- Breng het water aan de kook, en gebruik dit eerst om de tomaten te ontvellen. Snij een kruisje in de top van elke tomaat. Dompel de tomaten 12 tot 15 tellen lang onder in het hete water. Spoel ze onmiddellijk onder koud stromend water. Nu kan je heel eenvoudig de schil verwijderen. Deze techniek heet emonderen.
- Verdeel elke tomaat in vier, verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlees in blokjes. Voeg de stukjes tomaat toe aan de pruttelende ossobuco.

de pasta:

- Doe zout in het kokende water en kook daarin de pasta beetgaar.

de afwerking (gremolata):

- Nu heb je nog de tijd om de gremolata te maken die je bij de een echte ossobuco serveert.
- Pel de look en plet ze tot pulp.
- Rasp daarover een deel van de schil van de citroen. *Let op:* Rasp enkel het gele deel van de schil.
- Hak een stevige portie peterselie fijn en meng het kruid met de citroenzestes en de look.
- Proef of alle smaken in balans zijn.
- Proef de ossobuco en kruid deze naar smaak met wat peper van de molen en wat zout.
- Serveer elke gast een kalfsschenkel met een flinke schep van de groentesaus. Doe er een portie spaghetti bij en druppel daar een beetje fijne olijfolie over. Strooi tenslotte wat gremolata over elk bord