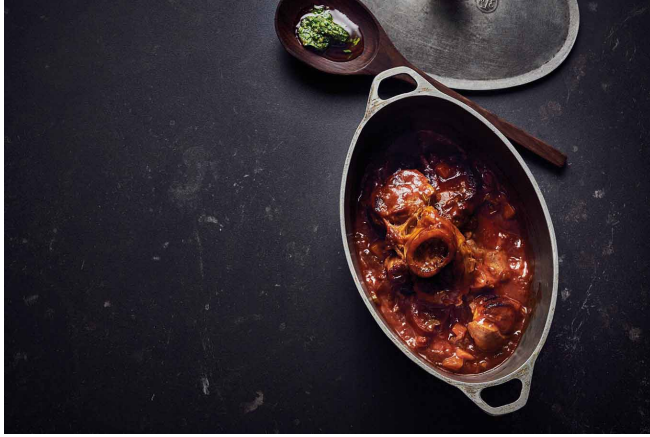




# Ossobuco

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	50 Mins
Gaartijd	2 Hrs
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

gestoofde kalfsschenkel met gremolata

## Ossobuco

---

- 4 kalfsschenkels (à ca. 250 g)
- kleine hoeveelheid zout
- pindaolie om aan te braden
- 2 uien, gehakt
- 2 wortels, in 5 mm dikke blokjes
- 2 stengel bleekselderij, in 5 mm dikke blokjes
- 1 el tomatenpuree
- 100 ml witte wijn
- 400 ml kalfsfond
- 200 g tomatensaus uit een potje
- 1 el maïszetmeel
- 2 laurierbladen

## Gremolata

---

- 1 bosje bladpeterselie, gehakt
- 1 knoflookteen, gehakt
- 1 onbehandelde citroen, alleen geraspte schil
- 1 tl komijnpoeder
- 5 el olijfolie
- 1 tl zout





## Ossobuco

---

Het vlees aan de zijkant insnijden, royaal zouten. De pindaolie in een braadpan verhitten. Het vlees rondom scherp aanbraden, eruit nemen en wegzetten.

Het vuur lager zetten, de uien, de wortels en de bleekselderij toevoegen en op middelhoog vuur goudbruin roosteren. De tomatenpuree toevoegen en kort laten meebakken.

De overige ingrediënten tot en met het maïszetmeel goed mengen, samen met de laurierbladeren toevoegen en aan de kook brengen. Het vlees in de braadpan doen en volledig met saus bedekken.

Het vlees op een rooster op het onderste niveau plaatsen en 2 uur met hete lucht Eco garen op 160 °C.

## Gremolata

---

Alle ingrediënten met elkaar mengen.

## Opdiene

---

De gremolata over de ossobuco verdelen en serveren.

## Gaarstappen

---

**Hete lucht Eco 160 °C gedurende 2 Hrs**

## Tips

---

Het vlees is gaar als het bij het insteken met een vleesvork soepel van de vork glijdt.

## Accessoires

---

Grote braadpan en porseleinen vorm met een volume van 2 l

Rooster

