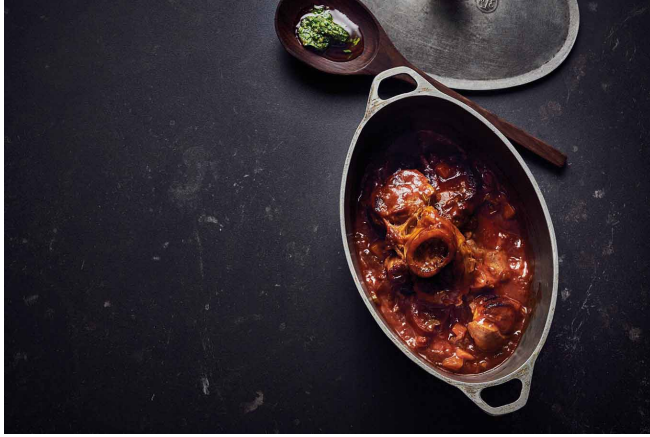




Ossobuco

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 50 Min.
Tilberedningstid 2 Timer
Portioner 4
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

Grydestegt kalveskank med gremolata

Ossobuco

4 kalveskank (à ca. 250 g)
en smule salt
jordnøddeolie til brunng
2 løg, hakket
2 gulerødder, i 5 mm tykke terninger
2 stænger bladselleri, i 5 mm tykke terninger
1 spsk tomatpuré
100 ml hvidvin
400 ml kalvefond
200 g tomatsauce i glas
1 spsk majsstivelse
2 laurbærblade

Gremolata

1 bundt glatbladet persille, hakket
1 hvidløgsfed, hakket
1 ubehandlet citron, kun revet skal
1 tsk kommenpulver
5 spsk olivenolie
1 tsk salt





Ossobuco

Skær åbninger i kødet fra siden, og tilsæt godt med salt. Opvarm jordnøddeolien i en stegegryde, brun kødet godt på alle sider, tag det op, og læg det til side.

Reducer varmen, tilsæt løg, gulerødder og bladselleri, og steg dem gyldenbrune ved middel varme. Tilsæt tomatpuré, og lad retten stege en smule videre. Rør de resterende ingredienser godt sammen med majsstivelse, og tilsæt dem sammen med laurbærbladene, og lad retten koge op. Kom kødet i stegegryden, og tilsæt saucen, indtil kødet er fuldstændigt dækket.

Steg kødet på en ovnrist på den midterste hylde med eco-varmluft ved 160 °C i 2 timer.

Gremolata

Bland alle ingredienserne sammen.

Anretning

Fordel og anret gremolataen på ossobuco'en.

Tilberedelsestrin

Varmluft eco 160° C i 2 Timer

Tips

Stik en kødgaffel i kødet. Kødet er mørt, når det let glider af gafflen.

Tilbehør

Stor stegegryde eller stegepande og porcelænsfad med 2 l volumen

Ovnrist

