



Ossobuco

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding
Gaartijd
Porties
Apparaat

50 Mins
2 Hrs
4
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.

Opdienen

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

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

26.01.2022

