Ossobuco

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

4 kalfsschenkels
3 eetlepels bloem
50 gram boter
2 uien (fijngesneden)
4 stengels selders (fijngesneden)
4 wortels (fijngesneden)
4 teentjes knoflook (geplet)
1 glas witte wijn
4 tomaten (in stukjes gesneden)
2 deciliter kalfsfond
3 takjes tijm
3 takjes salie
2 blaadjes laurier
400 gram tagliatelle
1 bosje peterselie (fijngesneden)
1 citroen (geraspte schil)
1 stuk parmezaan (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Dep de kalfsschenkels goed droog en wentel ze door de bloem. Breng op smaak met peper en zout. Maak een sneetje in de vetrand aan de buitenkant van elke schenkel, zo zal het vlees niet opkrullen tijdens het bakken.**

2. **Smelt de boter in een diepe braadpan en bak hierin het vlees aan beide kanten mooi goudbruin. Haal het vlees uit de pan en fruit in dezelfde pan de uien met de selder en de wortels glazig. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken. Overgiet met de wijn en laat deze volledig inkoken. Voeg de tomaten en de kalfsfond toe. Breng aan de kook en leg het vlees terug in de pan. Voeg de tijm, salie en laurierblaadjes toe. Doe een deksel op de pan en laat op een heel laag vuur ± 2 uur zachtjes garen. Draai het vlees af en toe om. Haal het laatste half uur het deksel van de pan, zodat de saus een beetje kan inkoken.**

3. **Kook ondertussen de tagliatelle gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Serveer met de ossobuco en de saus.**

4. **Werk af met fijngesneden peterselie, geraspte citroenschil en Parmezaanse kaas.**