WINEBIZZ
Excellent Wines

Ossobuco: gestoofd kalfsvlees met saffraanrijst

Biscardo Oropasso

INGREDIËNTEN

- Kalfsschenkels 4 stuks
- Bloem 100 gram
- Olijfolie 3 eetlepels
- Boter 50 gram
- Ui 1 grote fijn gesneden
- Wortel 1 grote in kleine blokjes
- Bleekselderij 1 stengel fijn gesn.
- Knoflook 2 teentjes fijn gesneden
- Tomatenblokjes 400 gram
- Witte wijn 200 milliliter
- Runderbouillon 500 milliliter
- Laurierblad 2 stuks
- Tijm 2 takjes
- Saffraan 1 flinke snuf
- Arikaanse rijst 300 gram
- Parmezaanse kaas 50 gr geraspt
- Citroenschil 1 eetlepel geraspt
- Peterselie 2 eetlepels fijn gesn.
- Knoflook 1 teentje fijn gesn.

BEREIDING

Bestrooi de kalfsschenkels met bloem. Verhit olijfolie en boter in een braadpan en braad de schenkels aan beide zijden goudbruin. Haal ze uit de pan en zet apart.Fruit in dezelfde pan de ui, wortel, bleekselderij en knoflook tot ze zacht zijn, ongeveer 5 minuten. Voeg de tomatenblokjes toe en bak het geheel 2 tot 3 minuten.

Blus af met de witte wijn en laat dit enkele minuten inkoken. Plaats de kalfsschenkels terug in de pan. Voeg de runderbouillon, laurier, tijm en saffraan toe. Breng zachtjes aan de kook. Temper het vuur, dek de pan af en laat het vlees in ongeveer 2 uur zacht en gaar stoven.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer vlak voor het serveren de Parmezaanse kaas erdoorheen. Meng voor de gremolata de citroenschil, peterselie en knoflook. Serveer de ossobuco met saffraanrijst en bestrooi met de gremolata.