



Italiaans, maar geen pasta!

Ossobuco met bruin bier

Ossobuco alla birra scura

2 PERSONEN

🕒 3 uur 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 800 g kalfsschenkels
- ✓ 1 el bloem
- ✓ zout en zwarte peper
- ✓ 2 el olijfolie
- ✓ 200 g sjalotten, gehalveerd of in vieren
- ✓ 2 pastinaken, in 3 cm-stukken
- ✓ 1 stengel bleekselderij, in 1 cm-stukjes
- ✓ 2 grote knoflooktenen, gepeld en heel gelaten
- ✓ 220 ml guinness of ander bruin bier
- ✓ 250 ml runderbouillon
- ✓ 1 el tomatenpuree
- ✓ paar toefjes rozemarijn
- ✓ paar takjes tijm
- ✓ 1 laurierblaadje
- ✓ nootmuskaat
- ✓ 1 tl worcestersaus, of meer naar smaak

MATERIAAL: braadslee

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Mix de bloem met zout en zwarte peper.
3. Bestrooi de schenkels met de gekruide bloem.
4. Verhit 1 el van de olie in een ruime braadpan met dikke bodem.
5. Braad hierin het vlees rondom aan en schep ze op een schaal.
6. Voeg de rest van de olie toe aan de pan en bak hierin de sjalotten, pastinaak, bleekselderij en knoflook 10 minuten tot ze licht kleuren, zo krijgt de stoof extra veel smaak.
7. Schenk er een scheut bier bij en schraap de aanzetsels los van de bodem van de pan.
8. Doe het vlees weer in de braadpan.
9. Voeg de rest van het bier, bouillon, tomatenpuree, kruiden en flink wat geraspte nootmuskaat toe.
10. Stoof afgedekt 2½-3 uur in de oven tot het vlees heel mals is en bijna van het bot valt.
11. Neem uit de oven en schep de stukken vlees met een schuimspaan in een voorverwarmde schaal.
12. Breng de saus naar wens op smaak met worcestersaus en schep over het vlees.

BRON: deliciousmagazine.nl

