



Italiaans, maar geen pasta!

Ossobuco met verjus, venkel en saffraan

Ossobuco con agresto, finocchio e zafferano

2 PERSONEN

🕒 6 uur + 55 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 6 stukken kalfsschenkel totaal ± 900 g
- ✓ 1 el olijfolie
- ✓ 3 venkelbollen totaal ± 300 g, in dikke plakken (houd het groen apart)
- ✓ 1½ teen knoflook in dunne plakjes
- ✓ 1¼ el tomatenpuree
- ✓ 1 klein plukje saffraandraadjes
- ✓ 125 ml verjus* of witte wijn
- ✓ 250 ml kippenbouillon
- ✓ 1 takje salie vers
- ✓ gnocchi gekookt, omgeschept met boter, voor erbij

MATERIAAL: ovenvaste braadpan

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 110°C.
2. Bestrooi het vlees met zout en peper.
3. Verhit 1 el olijfolie in een grote ovenvaste braadpan op middelhoog vuur.
4. Braad het vlees in 2 delen 2 minuten aan elke kant, of tot het lichtbruin is.
5. Voeg voor het tweede deel indien nodig wat olijfolie toe.
6. Schep de schenkels op een bord.
7. Verhit de rest van de olijfolie in dezelfde pan op matig vuur.
8. Roerbak de venkel en de knoflook 5 minuten.
9. Voeg de tomatenpuree en saffraan toe en roer 30 seconden.
10. Schenk de verjus of wijn erbij en roer 1 minuut.
11. Voeg het vlees, de bouillon en salie toe.
12. Stoof de ossobuco afgedekt 6 uur in de oven, of tot het vlees heel mals is.
13. Bestrooi met het venkelgroen en zout en peper naar smaak en serveer met de gnocchi.

*Verjus is een smaakmaker op basis van ongerijpte druiven, te koop bij delicatessenzaken.

BRON: deliciousmagazine.nl

