



Ossobuco bianco

Datum: 28-11-2016
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kalfslapjes (à 150 g)
- 150 g bloem
- 6 eetl. olijfolie
- 50 g boter
- 2 uien (gesnipperd)
- 2 winterwortels (in stukjes)
- 6 ansjovisfilets
- 1 eetl. tijm (alleen de blaadjes)
- 300 ml witte wijn
- 200 ml kalfsfond
- 4 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 1 bosje peterselie (gehakt)
- 1 citroen (rasp en sap)
- pasta fusilli
- broccoli

Bereidingswijze:

Bestrooi de kalfslapjes met zout en peper en haal ze door de bloem. Verhit de olijfolie met de boter en bak hierin het vlees aan beide kanten goudbruin. Schep het uit de pan. Voeg de ui, wortel, ansjovis en tijm toe aan het bakvet en bak dit circa 2 minuten. Blus af met de witte wijn en voeg de kalfsfond toe. Leg het vlees erin en stooft zachtjes 25-30 minuten.

Meng de knoflook en peterselie met citroenrasp en -sap. Strooi dit mengsel over de kalfslapjes en serveer met pasta fusilli en broccoli.