

Osso Bucco – Italiaans stoven

De gemiddelde Nederlander heeft het, als je het over stoven hebt, direct over de hachee. Natuurlijk, een echt Nederlandse traditie, maar de Italianen kennen ook zo'n traditie. Tijd om je grenzen eens te verleggen.

Ingredienten

- 4 kalfsschenkels
- 1 kilo verse trotstomaten
- zout en peper
- bloem
- 50 gram boter
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 uien
- 1/2 dl. droge witte wijn
- 2 teentjes knoflook



Bereiding

Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees klein. Dit kun je gerust met behulp van een staafmixer of keukenmachine doen.

Kruid de kalfsschenkels met zout en peper. Doe de bloem in een bord en wentel de kalfsschenkels door de bloem.

Verhit de boter met wat olijfolie (zo bereik je optimale hitte in de pan) en bak hierin de schenkels aan beide kanten op hoog vuur bruin.

Snijd de ui in ringen en voeg deze toe. Fruit de uien even 2 minuten mee.

Doe dan de wijn, de tomaten en de knoflook erbij. Breng alles aan de kook, draai het vuur laag en laat met het deksel op de pan 1 1/2 uur stoven.

Osso bucco kun je bijvoorbeeld prachtig serveren op een bedje van spaghetti of spaghettini. Neem een ruime braadslede, vul deze tot de helft met spaghetti en schep de osso bucco er overheen. Laat de randen een beetje vrij van de saus. Zo heb je een prachtig buffetgerecht waar je gasten graag nog eens voor terug komen.

Bron: www.lekkertafelen.nl/recepten/osso-bucco-stoven-op-zn-italiaans