

MENU MEI



Ossobuco alla Liguria

| | |
|---|--|
| Ingrediënten 10 personen: | Bereidingswijze: |
| <u>Kalfsschenkel</u> 10 kalfsschenkels (middelgroot ca 3 cm dik) bloem 6 el zonnebloemolie 10 g boter Peper en zout | <u>Kalfsschenkel</u> Doe om elke schenkel een stuk slagerstouw. Dit houdt de schenkel mooi in verband. Haal de schenkels door de bloem en bak deze in een weinig olie. Voeg halverwege boter bij. Haal de schenkels uit de pan. Doe de schenkels in een snelkookpan en voeg peper en zout toe. |
| <u>Groenten</u> 2 middelgrote uien 3 stengels bleekselderij 1 winterwortel 4 tenen knoflook 200 ml witte wijn 500 ml kalfsfond 6 Italiaanse tomaten 4 g verse tijm 3 laurierbladeren Peper en zout | <u>Groenten</u> Snipper de ui, snijd de bleekselderij in stukjes, de wortel brunoise en de knoflook in kleine schijfjes. Bak dit in dezelfde pan als de schenkels en voeg desnoods een klein beetje olie toe. Kruis de tomaten in en dompel kort in gekookt water. Ontvel ze, verwijder de pitjes en snij in kleine blokjes. Voeg de tomaten, witte wijn en de fond toe aan de groenten en breng op temperatuur. Voeg peper en zout toe. Doe dit bij de schenkels en voeg tenslotte de tijm en laurier toe. Vloeistof moet ongeveer 2/3 zijn. Breng op druk en gaar in ca 1 uur. Haal de schenkels uit de pan en zeef de saus. Kook de saus in op smaak en dikte en houd de groente warm. |
| <u>Risotto</u> 250 g risottorijst ½ ui 750 ml kalfsfond 2 g saffraan ½ glas witte wijn 40 g boter 40 g Parmezaanse kaas (geraspt) Olijfolie | <u>Risotto</u> Laat de saffraan in de wijn weken. Snipper de ui en bak deze glazig. Voeg de rijst toe en zorg dat deze even wordt aangefruit in olijfolie. Blus af met de wijn en saffraan. Kook in tot bijna droog. Blijf roeren en voeg beetje bij beetje de fond toe. De risotto moet een heel klein beetje lopen. Op smaak brengen met peper en zout. Als de rijst gaar is de boter er door roeren en kaas toevoegen. Warm opdienen. |
| <u>Gremolata</u> 60 peterselie 1 geboende citroen 2 tenen knoflook | <u>Gremolata</u> Verwijder de dikste stukjes van de peterselie en snij deze heel fijn. Snij met een zesteur, zeste van de schil van de citroen. Pureer de knoflook met een pers. Meng het geheel. |

MENU MEI

Eindbewerking

Peterselie

Eindbewerking en presentatie

Neem warme diepe borden. Maak een spiegelkje van de risotto. Leg een schenkel op de rijst, op elk botje een theelepel gremolata en een schepje saus (niet bedelven) of er los bij severen en een quenelle van de groente.

Garnee het geheel af met wat gesneden peterselie

