

## OSSOBUCO ( KALFSSCHENKEL) OP MILANESE WIJZE.

Voor 4 personen:

4 mooie kalfsschenkel van 200 gr. P.st.

zout

bloem

vers gemalen peper

6 eetlepels olijfolie

2 uien

2 wortels

3 takjes bladselderij

4 tomaten (rijpe)

3dl. witte wijn

1 theelepeltje oregano

1 theelepeltje thijm

Voor de Gremolata

2 eetlepels gehakte peterselie

2 teentjes knoflook

2 ansjovisfilets (blik)

1 eetlepel citroensap.

Bestrooi de schenkel met zout, peper en bloem, en braad ze in de hete boter aan.

Voeg de gesneden ui, selderij, tomaten en wortel toe en laat het geheel even zachtjes doorbakken. Giet de wijn erbij en laat dit 5 kwartier gaar stoven.

Voor de Gremolata: hak de knoflook en de ansjovisfilets fijn en vermeng dit met de gehakte peterselie en citroensap. Bestrijk hiermee de kalfsschenkel en laat het nog 5 min. doorstoven zodat de smaak goed is ingetrokken.

Bind hierna "indien noodzakelijk" de saus af met maizena of beurreblanc (mengsel van bloem en boter). Bij dit gerecht past zowel gebakken aardappeltjes als rijst en sla.

**SMAKELIJK ETEN !**

Maître Piërre.

