

Osso buco milanese



4 skiver kalveskank (4-5 cm tykke)

ca. 3 spsk mel

1 tsk salt

½ tsk peber

50 g smør eller margarine

1½ dl tør hvidvin

½ kg tomater eller

1 ds flæde

1½ dl bouillon (evt. fra ds)

Krydderurtebuket:

1 bdt persille

1 kvist timian

1 laurbærblad

Endvidere:

1 bdt persille

1 fed hvidløg

reven skal af 1 citron

Tilbehør:

Risotto milanese:

2 spsk smør

3-4 chalotteløg

2 dl langkornede ris

2 dl bouillon

2 dl tør hvidvin

1 knsp safran

Endvidere:

1-2 spsk parmesanost

1 spsk smør

Osso buco milanese



1. Vend kødskiverne i krydret mel og brun dem hver for sig i fedtstof i en stegegryde.



2. Anbring de brunede kødskiver i gryden, spæd med hvidvin og lad den koge lidt ind.



3. Tilsæt de skoldede, flædede og hakkede tomater og lad dem ligeledes koge lidt ind.



4. Tilsæt krydderurtebuketten og bouillon, og lad kødet snurre under



5. Bland hakket persille, finthakket hvidløg og revent citronskal. Dette



6. Gremolata er det traditionelle tilbehør. Krydderurtebuketten fjernes og

Risotto milanese:

Pil og hak løgene og lad dem snurre klare i smørret. Tilsæt risene og lad dem svitse med nogle minutter. Kom bouillon, hvidvin og safran ved og bring det i kog. Læg låg på og lad risene koge ved svag varme, 12 minutter. Fjern risene fra varmen og lad dem trække under låg 12 minutter. Rør risene igennem med en (træ)gaffel, så knuses de ikke så let. Risene skal være ret fugtige og have konsistens som en lind grød. Rør parmesanost og smør i lioe før serveringen.

Tips til Osso buco milanese

Retten kan eventuelt tilsættes et par hakkede løg, der brunes efter kødskiverne og 1-2 fed finthakket hvidløg. Friske tomater eller tomater fra dåse kan eventuelt erstattes med 1 lille dåse koncentreret tomatpuré. Lagen fra dåsetomater kan delvis erstatte hvidvinen eller bouillon. Kalveskank kan erstattes med oksekank, stegetiden forlænges da til cirka 3 timer. Melet kan udelades, og skankeskiverne blot brunes

Anretning:

1. Hak persillen fint. Pil hvidløgsmæddet og hak det fint. Bland persille, revent citronskal og det finthakkede hvidløgsmæddet.

2. Fjern krydderurtebuketten og smag eventuelt retten yderligere til med salt og peber. Drys persille-citron-hvidløgsmæddingen over osso buco'en og byd risotto milanese til.

efter kryddingen. 50 g hakket oksemarv kan tilsættes risotto milanese. Oksemarven tilsættes efter løgene er snurret klare i smørret. Skankeskiverne kan omvindes med ufarvet bomuldsgarn før bruningen, så holder de pænere sammen selv om de er meget møre.

Drik en tør hvidvin til, eventuelt den, der har været brugt i retten. En jævn, fyldig rødvin er også god her. Fryse-egnet. Holdbarhed: 1-3 måneder.